

Description du produit

Erbslöh-Mostgelatine est un dérivé de gélatine-caséine du lait utilisé pour le traitement de la vendange et du moût. Le produit réduit d'une manière efficace la teneur en polyphénols et surtout les catéchines en excès. Comme il s'agit d'un produit liquide, Erbslöh-Mostgelatine est simple à mettre en oeuvre, ce qui est appréciable au moment des vendanges où un surcroît de travail se fait sentir. Par sa composition spécifique, ce nouveau produit liquide permet un emploi efficace aboutissant à une correction précoce des tanins. Il faut ajouter à cet avantage un effet de prévention contre une intensification ultérieure de la couleur. Erbslöh-Mostgelatine est idéale dans tous les cas où il faut s'attendre à des quantités élevées de tanins issus d'un traitement mécanique intense de la vendange ou d'une longue macération de cette dernière. Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

Dérivé liquide de gélatine-caséine du lait utilisé pour l'élimination des tanins gênants dans la vendange et dans le moût

But du traitement

On recommande Erbslöh-Mostgelatine lorsque la teneur en polyphénols et en catéchines est trop élevée. L'élimination des substances gênantes garantit l'obtention de vins jeunes francs de goût et d'odeur. Ce traitement évite donc d'avoir recours à des procédés de traitement compliqués. De plus, l'emploi de Erbslöh-Mostgelatine permet d'effectuer simultanément le débouillage des moûts.

Le produit et son action

La méthode la plus simple consiste à traiter les tanins par une adjonction de gélatine à la vendange ou au moût. On sait cependant que les gélatines liquides ordinaires ne résolvent ces problèmes que dans une moindre mesure. D'autre part, pendant les travaux de vendanges, la plupart des entreprises ne sont pas en mesure de préparer, à tout moment, des gélatines solubles à chaud. C'est encore plus difficile, lorsque la température extérieure est basse. Erbslöh-Mostgelatine permet d'avoir à disposition une gélatine pour le moût qui correspond aux exigences les plus diverses. Elle se compose d'une gélatine liquide de haute qualité et de caséine. On sait que la caséine est avant tout capable d'éliminer les substances amères de la catéchine. Ainsi, on ne réduit pas seulement l'ensemble des polyphénols, mais en particulier la catéchine qui joue ici un rôle prépondérant. Le traitement du moût n'aboutit pas seulement à une amélioration du goût, mais favorise en même temps l'autoclarification naturelle des moûts. De plus, le dépôt est plus compact.

Dosage

La quantité de Erbslöh-Mostgelatine à ajouter à la vendange ou au moût dépend de leur teneur en tanins. On optera pour une dose comprise entre 50-200 ml de gélatine par 100 kg de vendange ou pour 100 l de moût.

Mode d'emploi

Erbslöh-Mostgelatine peut être ajoutée, soit sur la vendange (éventuellement lors du foulage), soit directement dans le moût. Ajouter avant la séparation ou l'élimination des mucilages pour profiter de la capacité de clarification. Selon la température et l'intensité du trouble, la gélatine se dépose après 2-6 heures. Assurer la bonne répartition dans le moût ou les vendanges. L'emploi de Erbslöh-Mostgelatine est souvent combiné avec « Seporit[®] PORE-TEC » ou « MostRein[®] PORE-TEC » et en cas de vendanges pourris en plus avec Granucol[®] GE. Toujours mélanger avant d'ajouter un produit.

Ordre de dosage: Granucol[®] GE – Seporit[®] PORE-TEC / MostRein[®] PORE-TEC – Erbslöh-Mostgelatine. Le soutirage des lies de colle peut être effectué soit avant, soit après la fermentation alcoolique. Les meilleurs résultats sont atteints, en éliminant les lies avant la fermentation.

Stockage

Stocké au frais et utiliser rapidement. Agiter avant usage.