

## Clarification par collage

### Gélatine de flottation

**Gélatine de flottation produit de collage est une gélatine alimentaire ultra-pure, destinée au collage des boissons. Elle convient particulièrement à la flottation de moûts de raisins et de jus de fruits. Elle possède une forte charge positive qui réagit instantanément et très intensément aux colloïdes de boissons chargés négativement, par ex. les tannins et les résidus de pectines, qui se détachent alors en même temps que la gélatine.**

Les avantages spécifiques de Gélatine de flottation produit de collage :

- Pouvoir adsorbant élevé vis à vis des substances tannantes chargées négativement et des résidus de pectine
- Pouvoir dissolvant satisfaisant à 45 – 55 °C
- Protéine naturelle de qualité alimentaire, très pure, avec pouvoir gélifiant élevé

#### Application

Il convient de dissoudre Gélatine de flottation produit de collage avant l'application. La dissolution doit se faire dans de l'eau froide. En raison du fort pouvoir gélifiant et de la valeur bloom élevée de cette gélatine, la dissolution et le traitement doivent toujours se faire à chaud.

#### Préparation

On obtient une action optimale de la gélatine en la faisant gonfler durant 15 à 30 minutes dans 5 fois sa quantité d'eau froide. Il convient d'immerger la Gélatine de flottation produit de collage dans l'eau de manière à ce qu'elle soit imprégnée par tous les côtés et en évitant la formation de grumeaux. Après le trempage, la dissolution de la gélatine s'effectue en fouettant vigoureusement tout en ajoutant de l'eau chaude. La température de la dissolution doit atteindre 45 à 55 °C. La solution ainsi obtenue peut être utilisée directement pour la flottation. Il convient d'effectuer la préparation à une température élevée car une gélification se produit en dessous de 35 °C.

#### Principe de fonctionnement

Il est impossible de réaliser une flottation performante sans enzymage préalable. L'enzyme décompose les longues chaînes pectiques qui peuvent ensuite être enrobées par la gélatine. Sans enzymage, les performances de la flottation sont nettement moins bonnes et la consommation de gélatine est en même temps plus importante. (voir aussi: Mode d'emploi flottation)

#### Dosage

Généralement, le dosage est de	5 à 7 g/hl
Pour les vendanges difficiles de	8 à 15 g/hl

#### Caractéristiques du produit

Gélatine de flottation, produit de collage est une gélatine alimentaire pure dotée d'un pouvoir gélifiant élevé. Comme tous les types de gélatine, elle est obtenue par une hydrolyse douce de collagènes. Des influences chimiques et thermiques permettent la décomposition d'une structure de fibres à l'origine complexe en colloïdes filiformes plus simples. Ceux-ci sont séchés par un traitement doux et broyés. Le nombre de bloom adéquatement sélectionné de 180 – 200 bloom garantit un pouvoir de précipitation satisfaisant des tannins et une formation de flocons intensive lors de la flottation.

Gélatine de flottation, produit de collage est une protéine naturelle, absolument inoffensive physiologiquement, dotée d'une charge positive pour les valeurs de pH des moûts, vins ou jus de fruits. Elle réagit de ce fait très énergiquement au contact des colloïdes chargés négativement présents dans la boisson, par ex. les tannins ou les résidus de pectine, mais également avec des additifs de floculation chargés négativement, par ex. du gel de silice, de la bentonite et du tanin. Gélatine de flottation produit de collage est à nouveau entièrement précipitée lors d'une combinaison de collage adéquate.

#### Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

#### Stockage

Gélatine de flottation, produit de collage est produite, emballée et stockée jusqu'à la livraison avec un soin extrême. En tant que protéine naturelle, c'est un produit adsorbant très efficace qui peut absorber les odeurs ambiantes en cas de stockage incorrect. Il doit donc être stocké dans un emballage toujours hermétique fermé, dans un endroit frais, exempt d'odeurs, sec et bien ventilé.



## Formats de livraison

---

Gélatine de flottation produit de collage portant la référence 97.109 est livrée dans les unités d'emballage suivantes :

5 kg                    sachet PE

Gélatine de flottation produit de collage portant la référence HW.008 est livrée dans les unités d'emballage suivantes :

25 kg                   sachet papier

## Qualité contrôlée

---

La constance de la qualité élevée du produit Gélatine de flottation produit de collage est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

**Amérique du Nord**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gratuit : 800 656-3344  
(seulement en Amérique du Nord)  
Tél : +1 732 212-4700

**Chine**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. Chine  
Tél : +86 21 5200-0099

**Europe/Afrique/Proche-Orient**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Allemagne  
Tél : +49 2486 809-0

**Singapour**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapour 508914  
Tél : +65 6825-1668

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Allemagne  
Tél : +49 6205 2094-0

**Brésil**  
Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Brésil  
Tél : +55 11 3616-8400

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Allemagne  
Tél : +49 6704 204-0



Powering Business Worldwide

**Pour de plus amples informations,  
contactez-nous à l'adresse e-mail  
suivante : [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) ou  
en ligne sur [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

FR  
2 B 4.2.1  
12-2016

© 2016 Eaton. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée. Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.