GECOLL® FLOTTATION

Flüssige Gelatine mit hoher Reaktivität für die Flotation.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934 und dem Food chemical Codex.

SPEZIFIKATION

GECOLL® FLOTTATION wird durch schonende und kontrollierte enzymatische Hydrolyse gewonnen. **GECOLL® FLOTTATION** erlaubt Dank seines flüssigen Zustands und seines Gehalts an Proteinen mit hohem Molekulargewicht und hoher Ladungsdichte eine schnelle Ausflockung der Moste.
GECOLL® FLOTTATION ist eine Gelatine, die speziell mit dem Ziel einer besseren Ausflockung der schwebenden Partikel entwickelt wurde. Diese werden durch das Flotationsgas nach oben befördert.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

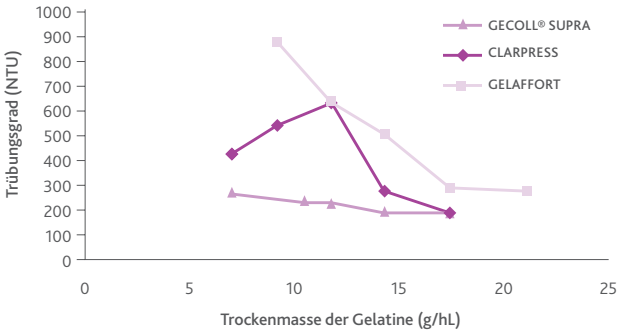
GECOLL® FLOTTATION wird für die Mostklärung durch Flotation empfohlen.

Ausgehend von Gelatinen, die einen hohen Bloomwert aufweisen und Dank einer schonenden enzymatischen Hydrolyse zeichnet sich **GECOLL® FLOTTATION** durch eine sehr hohe Ladungsdichte im pH-Wert des Weins aus, was ihm eine hohe Reaktivität gegenüber den in der Lösung befindlichen Partikeln verleiht.

GECOLL® FLOTTATION begünstigt die Bildung von Flockulaten, was so die Geschwindigkeit und die Effizienz der Trennung der festen Partikel erhöht, und dies unabhängig vom verwendeten Flotator.

Das enzymieren (**LAFAZYM® CL** 0,5 - 1,5 g/hL) des Mostes vor der Flotation ist unerlässlich. Dies dient der Optimierung der Ausflockung durch die Reduzierung Viskosität, welche die Klärung des Mostes behindert.

Quantität de Trockenmasser der Gelatine (g/hL)	Erhaltene Trübung (in NTU) für		
	Gelatine A	Gelatine B	GECOLL® FLOTTATION
7,0	428	-	274
9,2	546	878	-
10,5	-	-	238
11,8	634	640	233
14,3	282	510	200
17,5	195	294	192



Entwicklung des Trübunsgrads je nach Typ und Quantität der verwendeten Gelatine.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform.....flüssig
Farbe ..... hell, leicht bernsteinfarben
Dichte (g/L) ..... 1045 ± 2

Geliertest* ..... 7 - 8°C ± 2
**(je nach Jahreszeit.Lösung nicht geliert und noch manipulierbar).*

LAFFORT
l'œnologie par nature

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

SO_2 (g/L)	3,3 ± 0,3
Ph-Wert	5,5 ± 0,4
Auf die Trockensubstanz bezogen:	
Feststoffgehalt (%)	> 5
Asche (%)	< 2
Harnstoff (g/kg)	< 2,5
Arsen (ppm)	< 1
Blei (ppm)	< 1,5
Quecksilber (ppm)	< 0,15
Cadmium (ppm)	< 0,5
Gesamtstickstoff (%)	> 14
Eisen (ppm)	< 50
Zink (ppm)	< 50
Chrom (ppm)	< 10
Kupfer (ppm)	< 30
Pentachlorophenole (ppm)	< 0,3
H_2O_2 (ppm)	< 10

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Lebende Mikroorganismen (KBE/g)	$< 10^4$
Gesamt-Milchsäurebakterien (KBE/g)	$< 10^3$
Essigsäurebakterien (KBE/g)	$< 10^3$
Coliforme Bakterien (/g)	keine
Clostridium perfringens-Sporen (/g)	keine
E.coli (/g)	keine
Staphylococcus (/g)	keine
Salmonella (/25 g)	keine
Schwefelreduzierende, anaerobe Mikroorganismen (/g)	keine
Hefen (KBE/g)	$< 10^3$
Schimmelpilze (KBE/g)	$< 10^3$

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

Temperatur: Keine besonderen Gegenanzeigen bei normalen Verwendungsbedingungen. Die Aktion von **GECOLL® FLOTTATION** ist an die pH-Wert-Reihe des Weins angepasst. Die Verwendung **GECOLL® FLOTTATION** muss im Verlauf der Flotation mit der der eines Co-Adjuvans wie einem Klärungsenzyms (**LAFAZYM® CL**), einem Siliziumgel (**SILIGEL®**) und Bentonit (**MICROCOL®**) kombiniert werden.

DOSIERUNG

Es wird empfohlen, vorab Laborversuche vorzunehmen, um das gewünschte Niveau der Klärung zu erlangen.

Mittlere dosis: 30 - 70 mL/hL (je nach Typ, Charge und Gesundheitszustands des Mostes).

Bei Weinen die eine Thermobehandlung erfahren haben, empfehlen wir eine Dosis von etwa 100 - 120 mL/hL.

Da **GECOLL® FLOTTATION** ein flüssiges Produkt ist, kann es direkt und einfach im Most verwendet werden. Um seine Homogenisierung in der Mostmasse zu vereinfachen, wird empfohlen, das Produkt vor seiner Zugabe zu verdünnen (1L **GECOLL® FLOTTATION** in 5L kaltem Wasser).

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (frostgeschützt) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 30 Monate.
- Nach Öffnung muss das Produkt rasch (innerhalb 1 Monats) verwendet werden.
- Aufgrund seiner physio-chemischen Eigenschaften birgt **GECOLL® FLOTTATION** das Risiko, bei Temperaturen unterhalb von 6 - 7°C zu gefrieren. In diesem Fall ist das Produkt in der Verpackung in ein heißes Wasserbad zu tauchen oder in einem beheizten Raum zu lagern, damit es zu seiner ursprünglich flüssigen Form zurückkehrt.

VERPACKUNG

10,5 kg-Behälter.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

SY - AS - 07.01.20 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.