

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 (EG) Nr. 606/2009.

BESCHREIBUNG

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.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

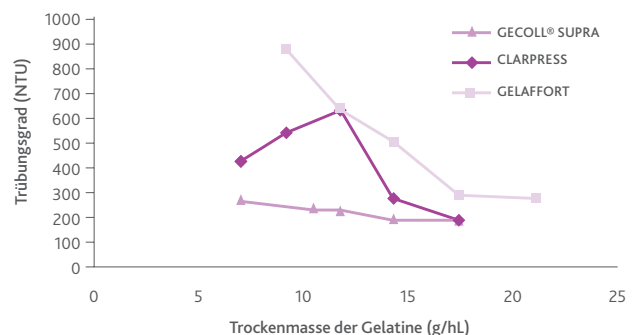
GECOLL® FLOTTATION wird für die Mostklärung durch Flotation empfohlen.

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 Trockenmasse 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 Trübungsgrads je nach Typ und Quantität der verwendeten Gelatine

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform..... liquide
Farbe..... hell, leicht bernsteinfarben
Dichte 1045 ± 2

Gelietest* 7 - 8°C ± 2



LAFFORT
l'œnologie par nature

**(je nach Jahreszeit.Lösung nicht geliert und noch manipulierbar).*

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

SO ₂	< 4 g/L
Ph-Wert	5,5 ± 0,4
Auf die Trockensubstanz bezogen:	
Asche	< 2%
Arsen	< 1 ppm
Blei	< 5 ppm
Quecksilber	< 0,15 ppm

Cadmium	< 0,5 ppm
Gesamtstickstoff	> 14%
Eisen	< 50 ppm
Zink	< 50 ppm
Chrom	< 10 ppm
Kupfer	< 30 ppm
Pentachlorophenole	< 0,3 ppm

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Lebende Mikroorganismen/g.....	< 10 ⁴ KBE
Milchsäurebakterien/g.....	< 10 ³ KBE
Essigsäurebakterien/g.....	< 10 ³ KBE
Coliforme Bakterien/g.....	keine
<i>Clostridium perfringens</i> / g.....	keine
<i>E.coli</i> /g.....	keine

<i>Staphylococcus aureus</i> /g.....	keine
Salmonellen/25g.....	keine
Schwefelreduzierende, anaerobe Mikroorganismen/g.....	keine
Hefen /g.....	< 10 ³ KBE
Schimmelpilze/g.....	< 10 ³ KBE

ANWENDUNGSANLEITUNG

CENOLOGISCHE 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 Klärungsenzym (**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).

LAGERUNG

- In der verschlossenen Originalpackung und bei Raumtemperatur (15-20°C) 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