

# GECOLL® FLOTTATION

Gelatina líquida de gran reactividad para flotación.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) nº 2019/934 y al Food Chemical Codex.

## ESPECIFICACIONES

**GECOLL® FLOTTATION** es obtenido por hidrólisis enzimática controlada. **GECOLL® FLOTTATION** gracias a su estado líquido y a su contenido proteico de alto peso molecular y de carga superficial elevada, permite una floculación rápida de mostos.

**GECOLL® FLOTTATION** es una gelatina específicamente desarrollada para obtener una mejor floculación de las partículas en suspensión que luego serán impulsadas hacia arriba por el gas inyectado.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

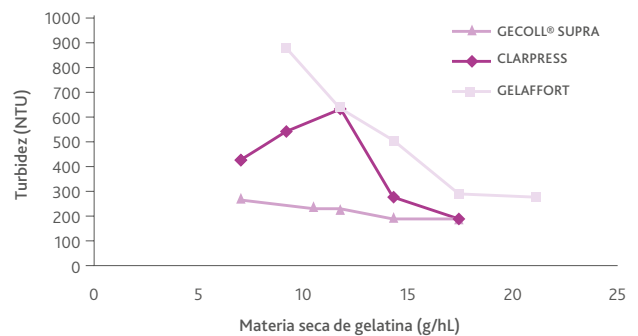
**GECOLL® FLOTTATION** es recomendado para la clarificación de mostos para flotación.

Producido a partir de gelatinas con un alto grado de Bloom y gracias a una hidrólisis enzimática suave, **GECOLL® FLOTTATION** se caracteriza por una densidad de carga muy alta, al pH del vino, lo que le da una alta reactividad con las partículas en disolución.

**GECOLL® FLOTTATION** promueve la formación de floculados, aumentando así la velocidad y la eficiencia de la separación de partículas sólidas, independientemente del flotador utilizado.

La enzima (**LAFAZYM® CL** a 0.5 - 1.5 g/hL) del mosto antes de la flotación es esencial para optimizar la floculación y reducir la viscosidad del mosto que dificulta la clarificación.

Cantidad de materia seca de gelatina (g/hL)	Turbidez obtenida (en NTU) para		
	Gelatina A	Gelatina 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



Evolución de la turbidez según el tipo y la cantidad de gelatina utilizada.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto..... líquido  
 Color ..... ligeramente ámbar  
 Densidad (g/L) ..... 1045 ± 2

Prueba de gel\* ..... 7 a 8°C ± 2  
 \*(Según el periodo del año - solución no gelificada y todavía manejable).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ANÁLISIS QUÍMICOS

SO <sub>2</sub> (g/L) .....	3,3 ± 0,3
pH .....	5,5 ± 0,4
<b>Sobre producto seco:</b>	
Extracto seco (%) .....	> 5
Cenizas (%) .....	< 2
Urée (g/kg) .....	< 2,5
Arsénico (ppm) .....	< 1
Plomo (ppm) .....	< 1,5
Mercurio (ppm) .....	< 0,15

Cadmio (ppm) .....	< 0,5
Nitrógeno total (%) .....	> 14
Hierro(ppm) .....	< 50
Zinc (ppm) .....	< 50
Cromo (ppm) .....	< 10
Cobre (ppm) .....	< 30
Pentaclorofenoles (ppm) .....	< 0,3
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (ppm) .....	< 10

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Micro-organismos viables (UFC/g) .....	< 10 <sup>4</sup>
Bacterias lácticas totales (UFC/g) .....	< 10 <sup>3</sup>
Bactéries acéticas (UFC/g) .....	< 10 <sup>3</sup>
Coliformes (/g) .....	ausencia
Spores de <i>Clostridium perfringens</i> (/g) .....	ausencia
<i>E.coli</i> (/g) .....	ausencia

<i>Staphylococcus</i> (/g) .....	ausencia
<i>Salmonella</i> (/25 g) .....	ausencia
Micro-organismos anaerobios sulfo-reductores (/g) .....	ausencia
Levaduras (UFC/g) .....	< 10 <sup>3</sup>
Mohos (UFC/g) .....	< 10 <sup>3</sup>

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

Temperatura: No hay contraindicaciones particulares en las condiciones normales de conservación del vino. La acción de **GECOLL® FLOTTATION** está adaptada al pH del vino. El uso de **GECOLL® FLOTTATION** debe estar asociado durante la flotación con el de los coadyuvantes, como la enzima de clarificación (**LAFAZYM® CL**), el gel de sílice (**SILIGEL®**) y la bentonita (**MICROCOL®**).

### DOSIS DE EMPLEO

Se recomienda realizar ensayos previos en el laboratorio para obtener el nivel de clarificación deseado.

Dosis media: 30 - 70 mL/hL (dependiendo del tipo de mosto, su carga y condición sanitaria).

Para los vinos resultantes del tratamiento térmico, la dosis puede aumentarse alrededor de 100 - 120 mL/hL.

Como **GECOLL® FLOTTATION** es un producto líquido, puede aplicarse directa y fácilmente en el mosto. Para facilitar su homogeneización en la masa del mosto, se recomienda diluir el producto antes de su adición (1L de **GECOLL® FLOTTATION** en 5L de agua fría).

## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 30 meses.
- Una vez abierto, el producto debe usarse rápidamente (antes de 1 mes).

- Debido a sus características fisicoquímicas, **GECOLL® FLOTTATION** puede presentar un riesgo de gelificación a una temperatura ambiente inferior a 6 - 7 ° C. En este caso, el producto en su embalaje debe sumergirse en un baño de agua caliente o colocarse en una habitación con calefacción para recuperar su fluidez inicial.

## ENVASE

Bidón de 10,5 kg.

