GECOLL® FLOTTATION

Gelatina liquida altamente reattiva, specifica per la flottazione.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex.

SPECIFICITÀ

GECOLL® FLOTTATION è ottenuta per idrolisi enzimatica gestita e controllata. **GECOLL® FLOTTATION** grazie alla sua forma liquida e al suo contenuto in proteine di alto peso molecolare ed elevata densità di carica, permette una rapida comparsa di flocculi nei mosti.
GECOLL® FLOTTATION è una gelatina sviluppata specificamente per ottenere una ottimale flocculazione delle particelle in sospensione che sono poi trascinate verso l'alto dal gas iniettato.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

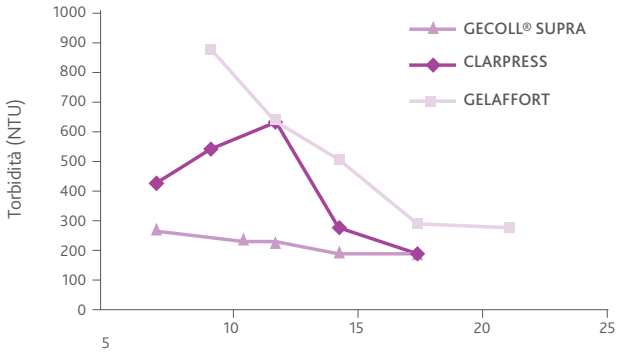
GECOLL® FLOTTATION è raccomandato per la chiarifica dei mosti per flottazione.

Elaborato a partire da gelatine con elevato grado Bloom e grazie ad idrolisi enzimatica controllata, **GECOLL® FLOTTATION** è caratterizzato, al pH del vino, da una altissima densità di carica che gli conferisce una elevata reattività nei confronti delle particelle in sospensione .

GECOLL® FLOTTATION favorisce la rapida formazione di flocculi, aumentando così la velocità e l'efficacia della separazione delle particelle solide, indipendentemente dall' impianto di flottazione utilizzato.

Il trattamento enzimatico (**LAFAZYM® CL** a 0,5 - 1,5 g/hL) del mosto prima della flottazione è indispensabile per ottimizzare la flocculazione e ridurre la viscosità del mosto.

Quantità di sostanza secca di gelatina (g/hL)	Torbidità ottenuta (in NTU)		
	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



Evoluzione delle torbidità in funzione del tipo e della qualità della gelatina utilizzata.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... liquido
Colore ..... leggermente ambrato
Densità (g/L) ..... 1045 ± 2

Prova di gelificazione* ..... 7 a 8°C ± 2

**(Secondo il periodo dell'anno – Soluzione non gelificata ed ancora manipolabile).*

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE

SO_2 (g/L)	3,3 ± 0,3
pH	5,5 ± 0,4
Su prodotto secco:	
Estratto secco (%)	> 5
Ceneri (%)	< 2
Urea (g/kg)	< 2,5
Arsenico (ppm)	< 1
Piombo (ppm)	< 1,5
Mercurio (ppm)	< 0,15
Cadmio (ppm)	< 0,5
Azoto totale (%)	> 14
Ferro (ppm)	< 50
Zinco (ppm)	< 50
Cromo (ppm)	< 10
Rame (ppm)	< 30
Pentaclorofenoli (ppm)	< 0,3
H_2O_2 (ppm)	< 10

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Microrganismi viventi (UFC/g)	$< 10^4$
Batteri lattici totali (UFC/g)	$< 10^3$
Batteri acetici (UFC/g)	$< 10^3$
Coliformi (/g)	abs.
Spore di *Clostridium perfringens* (/g)	abs.
E.coli (/g)	abs.
Staphylococcus (/g)	abs.
Salmonella (/25 g)	abs.
Spore di microrganismi anaerobi solfo-riduttori (/g)	abs.
Lieviti (UFC/g)	$< 10^3$
Muffe(UFC/g)	$< 10^3$

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Temperatura: non ci sono controindicazioni particolari nelle normali condizioni di conservazione dei vini. L'azione di **GECOLL® FLOTTATION** è adatta alla gamma di pH del vino. L'utilizzo di **GECOLL® FLOTTATION** può essere associato, durante la flottazione, all'uso di coadiuvanti quali enzimi da chiarifica (**LAFAZYM® CL**), gel di silice (**SILIGEL®**) e bentonite (**MICROCOL®**).

DOSI D'IMPIEGO

Si raccomanda di realizzare preventivamente prove di laboratorio al fine di ottenere il livello di chiarifica desiderato.

Dose media: 40 - 100 mL/hL.

Essendo **GECOLL® FLOTTATION** un prodotto liquido, può essere applicato direttamente e facilmente nel mosto. Per facilitare la sua omogeneizzazione nella massa del mosto, si raccomanda diluire il prodotto prima della sua aggiunta (1L di **GECOLL® FLOTTATION** in 5L d'acqua fredda).

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, al riparo dal gelo, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 30 mesi.
- Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente, e la confezione accuratamente richiusa.
- A causa delle sue caratteristiche chimico-fisiche, **GECOLL® FLOTTATION** può presentare il rischio di gelificazione ad una temperatura ambiente inferiore a 6 - 7°C. In questo caso, il prodotto nel suo imballaggio deve essere immerso in acqua calda o messo in un contenitore riscaldato per recuperare la fluidità iniziale.

CONFEZIONAMENTO

Fusto da 10,5 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

SY - LE - 12.09.24 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.