

# 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

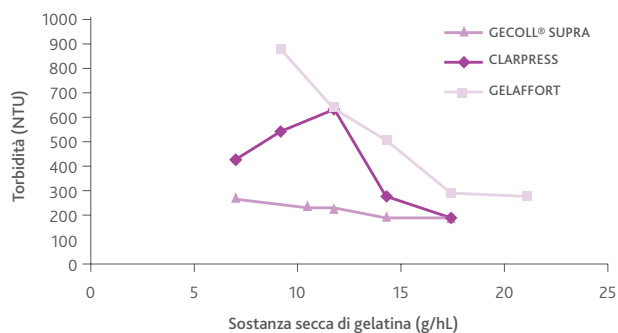
GECOLL® FLOTTATION è raccomandato per la chiarifica dei mosti per flottazione.

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 <sub>2</sub> (g/L) .....	3,3 ± 0,3
pH .....	5,5 ± 0,4
<u>Su prodotto secco:</u>	
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 <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (ppm) .....	< 10

## ANALISI MICROBIOLOGICHE

Microrganismi viventi (UFC/g).....	< 10 <sup>4</sup>
Batteri lattici totali (UFC/g).....	< 10 <sup>3</sup>
Batteri acetici (UFC/g).....	< 10 <sup>3</sup>
Coliformi (/g).....	abs.
Spore di <i>Clostridium perfringens</i> (/g).....	abs.
<i>E.coli</i> (/g).....	abs.

<i>Staphylococcus</i> (/g).....	abs.
<i>Salmonella</i> (/25 g).....	abs.
Spore di microrganismi anaerobi solfo-riduttori (/g) .....	abs.
Lieviti (UFC/g).....	< 10 <sup>3</sup>
Muffe(UFC/g).....	< 10 <sup>3</sup>

## 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: 30 - 70 mL/hL (a seconda del tipo di mosto, della quantità di materiale in sospensione e dello stato sanitario). Per i prodotti ottenuti da termotrattamento la dose può essere aumentata fino a circa 100 - 120 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.

