

GECOLL® FLOTTATION

Высокоактивный жидкий желатин для флотации.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС N° 2019/934 и Food Chemical Codex.

ОПИСАНИЕ

GECOLL® FLOTTATION производится путем контролируемого ферментного гидролиза. Благодаря своей жидкой форме и высокому содержанию белков с большим молекулярным весом и высокой плотностью заряда, GECOLL® FLOTTATION обеспечивает быструю флотацию сусла.

GECOLL® FLOTTATION – это желатин, который был специально разработан для улучшения флокуляции взвешенных частиц, которые, как следствие, под воздействием газа поднимаются вверх.

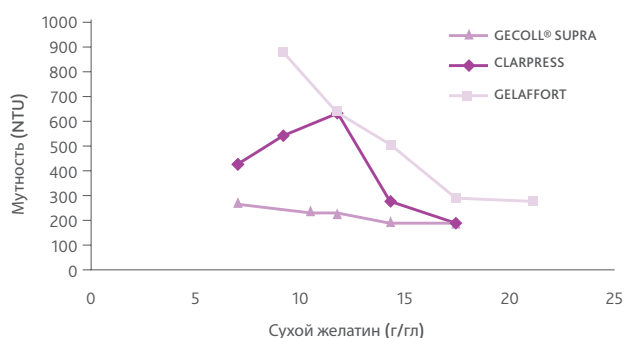
ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

GECOLL® FLOTTATION рекомендуется для осветления сусла флотацией. Получен из желатина с высоким значением числа Блума посредством ферментного гидролиза. **GECOLL® FLOTTATION** отличается высокой плотностью заряда при pH вина, что обеспечивает высокую реактивность по отношению к частицам в растворе.

GECOLL® FLOTTATION способствует образованию флокул, таким образом повышая скорость и эффективность отделения твердых частиц, вне зависимости от типа используемого флотатора.

Абсолютно необходимо добавить в сусло фермент (**LAFAZYM®** CL 0,5- 1,5 г/г) до флотации: это улучшает флокуляцию и снижает вязкость сусла, затрудняющую осветление.

Количество сухого желатина	Мутность после флотации (в NTU) при использовании		
	Желатин А	Желатин В	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



Изменение мутности в зависимости от вида и количества используемого желатина.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма жидкость
 Цвет светло-янтарный
 Плотность 1045 ± 2

Гелевый тест* 7-8°C ± 2

*Раствор, еще не перешедший в гелевую форму, с ненарушенной структурой

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

SO ₂ (г/л)	3,3 ± 0,3
pH	5,5 ± 0,4
В сухом продукте:	
Сухой экстракт (%)	> 5
Зола (%)	< 2
Мочевина (%)	< 2,5
Мышьяк (ppm)	< 1
Свинец (ppm)	< 1,5
Ртуть (ppm)	< 0,15

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ/г)	< 10 ⁴
Общее количество молочнокислых бактерий	< 10 ³
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г)	< 10 ³
Колиформные бактерии (/г)	отсутствуют
Споры Клостридии Перфрингенс (/г)	отсутствуют
Кишечная палочка (/г)	отсутствуют

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Температура: особых ограничений нет, при нормальных условиях использования.

Действие **GECOLL® FLOTTATION** совместимо с диапазоном pH вина. Во время флотации использование **GECOLL® FLOTTATION** должно сопровождаться применением вспомогательных средств, таких как фермент (**LAFAZYM® CL**), силикагель (**SILIGEL®**) и бентонит (**MICROCOL®**).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в закрытой оригинальной упаковке при умеренной температуре (без риска замерзания) в сухом месте без посторонних запахов.
- Срок хранения: 30 месяцев.
- Срок хранения после вскрытия (в плотно закрытой упаковке): 1 месяц.

УПАКОВКА

Канистра 10,5 кг.

Кадмий (ppm)	< 0,5
Общий азот (%)	> 14
Железо (ppm)	< 50
Цинк (ppm)	< 50
Хром (ppm)	< 10
Медь (ppm)	< 30
Пентахлорфенолы (ppm)	< 0,3
H ₂ O ₂ (ppm)	< 10

<i>Стафилококк</i> (/г)	отсутствует
<i>Сальмонелла</i> (/25г)	отсутствует
Анаэробные сульфатредуцирующие микроорганизмы (/г)	отсутствуют
Дрожжи (КОЕ/г)	< 10 ³
Плесневые грибы (КОЕ/г)	< 10 ³

ДОЗИРОВКА

Рекомендуется предварительно провести лабораторные испытания для достижения желаемого уровня мутности.

Средняя дозировка: 30- 70 мл/г (в зависимости от типа сусла, pH и условий).

Для вин, прошедших термообработку, дозировка может быть увеличена до 100 - 120 мл/г.

GECOLL® FLOTTATION - жидкий продукт, поэтому он может вноситься непосредственно в сусло.

Для облегчения гомогенизации в вине, рекомендуется развести продукт до применения (1 л **GECOLL® FLOTTATION** на 5 л холодной воды).

- В силу своих физико-химических характеристик **GECOLL® FLOTTATION** может перейти в гелеобразное состояние при температуре хранения менее 6-7°C. В этом случае продукт в закрытой упаковке должен быть погружен в емкость с горячей водой или в отапливаемое помещение для восстановления первоначального жидкого состояния.



LAFFORT

l'œnologie par nature