

CLARPRESS

Solución de gelatina alimentaria concentrada. Origen exclusivo de porcino.
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex.

Características Físicas

Aspecto..... líquido
Color amarillo oro transparente
Densidad..... 1120 ± 4

Análisis Químicos

SO ₂ 3,3 g/L ± 0,3	pH..... 3,4 ± 0,4
<u>Producto seco:</u>	
Extracto seco > 5 %	Nitrógeno total..... > 14%
Cenizas..... < 2%	Hierro < 50 ppm
Urea < 2,5 g/kg	Zinc < 50 ppm
Arsénico..... < 1 ppm	Chromo < 10 ppm
Plomo..... < 1,5 ppm	Cobre < 30 ppm
Mercurio < 0,15 ppm	Pentaclorofenoles..... < 0,3 ppm
Cadmio < 0,5 ppm	H ₂ O ₂ < 10 ppm

Análisis microbiológicos

Micro-organismos viables / g < 10 ⁴ UFC	<i>Staphylococcus aureus</i> / g..... None
Bacterias lácticas totales / g..... < 10 ³ UFC	Salmonella / 25 g..... None
Bacterias acéticas / g < 10 ³ UFC	Microorganismos anaerobia
Coliformes / g None	sulfo-reductores / g..... None
<i>Escherichia coli</i> / 25 g..... None	Levaduras / g < 10 ³ UFC
Esporas de <i>Clostridium perfringens</i> / g..... None	Mohos / g..... < 10 ³ UFC

Empleo en Enología

Propiedades: agente de clarificación concentrada, específica para los vinos de prensa y de los vinos astringentes.

Dosis de empleo: 30 a 60 mL/hL.

Reglamentación: Contiene sulfitos. Para la UE y ciertos países, el empleo sulfitos implica un etiquetado específico. Es conforme a la reglamentación en vigor.

Preparación: diluir 4 o 5 veces su volumen en agua antes del empleo (ver etiqueta)

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otro producto.
- Utilizar el producto en las 4 horas siguientes a su preparación.

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

- Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura en un lugar seco no susceptible de comunicar malos olores.
- Fecha de consumo preferente: 2 años después del envasado.
- Envase abierto: utilizar rápidamente

Envases

Bombona de plástico de 22 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature