

GECOLL®

Gelatina en polvo soluble en frío. Origen exclusivamente porcino. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología.
Conforme al Reglamento (UE) n°2019/934 y al Food Chemical Codex.

Características Físicas

Aspecto..... polvo
Colorbeig claro
Solubilidadcompleta en agua fría

Análisis Químicos

pH..... 5 à 7	Nitrógeno total..... > 14%
Humedad..... < 15 %	Hierro < 50 ppm
Cenizas..... < 2 %	Zinc < 50 ppm
Urea..... < 2,5g/kg	Cromo..... < 10 ppm
Arsénico..... < 1 ppm	Cobre < 30 ppm
Plomo..... < 1,5 ppm	Pentaclorofenoles..... < 0,3 ppm
Mercurio < 0,15 ppm	H ₂ O ₂ < 10 ppm
Cadmio < 0,5 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 específico de los vinos tintos jóvenes.

Dosis de empleo: 8 a 10g/hL

Preparación: Disolver GECOLL® en 10 veces su peso en agua fría.

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otros productos.
- Usar el producto dentro de las 2 horas después de su preparación.
- No utilizar embalajes abiertos.

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 3 años después del envasado (envase no abierto).

Envases

Bolsa 1 kg / Caja de 20 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

LAFFORT – CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - FRANCE

Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50

www.laffort.com