

GECOLL® ORO

100% Gelatina granulada alimenticia procedente de cerdo (tipo A).
Apto para la elaboración de productos para el consumo humano directo en el reglamentado del empleo en enología. Conforme al reglamento CE nº606/2009.

Características Físicas

Aspecto.....	granulado
Color	amarillo
Solubilidad en agua.....	completa en agua
Olor.....	sin olores fuerte

Análisis Químicos

pH.....	5 à 7	Mercurio.....	< 0,15 ppm
Humedad.....	< 15 %	Hierro	< 50 ppm
Cenizas.....	< 2 %	Cadmio	< 0,5 ppm
Urea.....	< 2,5g/kg	Zinc	< 50 ppm
Arsénico.....	< 1 ppm	Cromo.....	< 10 ppm
Plomo.....	< 5 ppm	Cobre.....	< 30 ppm

Análisis microbiológicos

Micro-organismos viables.....	< 10 ⁴ UFC/g	Coliformes (30°C)	Ausencia
Bacterias lácticas.....	<10 ³ UFC/g	<i>Clostridium perfringens</i>	Ausencia
Bacterias acéticas.....	< 10 ³ UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia
<i>Escherichia coli</i> /g.....	Ausencia	Levaduras/g.....	< 10 ³ UFC/g
Salmonellas /25g.....	Ausencia	Mohos.....	< 10 ³ UFC/g

Empleo en Enología

Propiedades: Agente de clarificación específico de los vinos con elevada carga coloidal.

Dosis de empleo: 8 a 10g/hL

Preparación: preparar al 50g/L en agua caliente a 40°C.

- 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.

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (0 a 22°C) en un lugar seco exento de olores.

Fecha de consumo preferente: 5 años después del envasado (envase cerrado).

Envases

Saco de 20 kg.

