

# 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 UE n°2019/934.

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

## 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): 5 años después del envasado (envase no abierto).

## Envases

Saco 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](http://www.laffort.com)