

GECOLL® PRO

Gelatina líquida hidrolizada superconcentrada elaborada a partir de una selección de materia prima muy pura, exclusivamente de origen 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.

Características Físicas

Aspecto.....	líquido viscoso
Color	amarillo oro transparente
Olor.....	a gelatina y a sulfuroso
Densidad.....	1150-1160 g/cc

Análisis Químicos

SO ₂	3.3 ± 0.3 g/L	Mercurio	< 0,15 ppm
Urea.....	< 2,5g/kg	Hierro.....	< 50 ppm
<u>Producto seco</u> :		Cadmio	< 0,5 ppm
Cenizas.....	< 2 %	Zinc.....	< 50 ppm
Arsénico.....	< 1 ppm	Cromo.....	< 10 ppm
Plomo.....	< 5 ppm	Cobre	< 30 ppm

Análisis microbiológicos

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

Empleo en Enología

Propiedades: agente de clarificación de los vinos jóvenes tintos y blancos.

Dosis de empleo: 4 a 10 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: disolver en agua fría al 10 % e incorporar lentamente al vino.

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otro producto.
- Utilizar el producto en las 3 horas siguientes a su preparación.

Recomendación de conservación

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

Fecha de consumo preferente: 2 años

Envases

Bombona de plástico de 11kg y 22 kg / Contenedor 1000 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature