

# GELAFFORT®

Solución de gelatina alimentaria. 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 (UE) n°2019/934 y al Food Chemical Codex.

## Características Físicas

Aspecto.....	líquido
Color .....	ligeramente ámbar
Densidad.....	1085 ± 3

## Análisis Químicos

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

## Análisis microbiológicos

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

## Empleo en Enología

Propiedades: agente de clarificación de los vinos.

Dosis de empleo: 2 a 3 cl/hL en vinos tintos.

1 a 3 cl/hL, en vinos blancos, asociado con Taninos, Microcol o Siligel.

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 entorno a una vez su peso en agua (ver etiqueta)

- 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 22 kg y contenedor 1000 L



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*