

GECOLL®

Gélatine en poudre soluble à froid – Origine exclusivement porcine. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie.
Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

Caractéristiques physiques

Aspect	Poudre
Couleur	Chamois clair
Solubilité	Complète, à l'eau froide

Analyses chimiques

pH.....	5 à 7	Mercuré	< 0,15 ppm
Humidité	< 15 %	Fer.....	< 50 ppm
Cendres (sur produit sec).....	< 2 %	Cadmium.....	< 0,5 ppm
Urée.....	< 2,5g/kg	Zinc.....	< 50 ppm
Arsenic	< 1 ppm	Chrome.....	< 10 ppm
Plomb.....	< 5 ppm	Cuivre.....	< 30 ppm

Analyses biologiques

Micro-organismes viables.....	< 10 ⁴ UFC/g	Coliformes (30°C) / g.....	Absence
Bactéries lactiques.....	< 10 ³ UFC/g	<i>Clostridium perfringens</i> / g.....	Absence
Bactéries acétiques.....	< 10 ³ UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i> / g.....	Absence
<i>Escherichia coli</i> / g.....	Absence	Levures	< 10 ³ UFC/g
Salmonelles / 25g.....	Absence	Moisissures.....	< 10 ³ UFC/g

Emploi en œnologie

Propriétés : agent de clarification des vins rouges, et en règle générale, des vins jeunes

Dose d'emploi : 8 à 10 g/hL

Préparation : Dissoudre GECOLL® dans 10 fois son poids d'eau froide

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Ne pas mélanger avec d'autres produits
- Employer le produit dans les 2 heures suivant sa préparation
- Ne pas utiliser un emballage entamé

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs

DLUO : 3 ans

Conditionnement

Sachet de 1 kg/ Sac de 20 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature