

GELAFFORT®

Solution de Gélatine alimentaire - 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 et au *Food Chemical Codex*.

Caractéristiques physiques

Aspectliquide
Couleurlégèrement ambrée
Densité..... 1085 ± 3

Analyses chimiques

Anhydride sulfureux 3,3 g/L ± 0,3 pH.....3,4 ± 0,4
On dry product:
Extrait sec..... > 5 % Azote total > 14%
Cendres..... < 2% Fer.....< 50 ppm
Urée.....< 2,5 g/kg Zinc.....< 50 ppm
Arsenic< 1 ppm Chrome.....< 10 ppm
Plomb.....< 1,5 ppm Cuivre.....< 30 ppm
Mercure< 0,15 ppm Pentachlorophénols.....< 0,3 ppm
Cadmium.....< 0,5 ppm H2O2< 10 ppm

Analyses microbiologiques

Micro-organismes viables..... < 10 ⁴ UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i> / g.....Absence
Bactéries lactiques totales..... < 10 ³ UFC/g	Salmonelles / 25gAbsence
Bactéries acétiques..... < 10 ³ UFC/g	Micro-organismes
Coliformes /gAbsence	anaérobies sulfo-réducteurs/g.....Absence
Escherichia coli/gAbsence	Levures.....< 10 ³ UFC/g
Spores de <i>Clostridium perfringens</i> / g	Moisissures.....< 10 ³ UFC/g
.....Absence	

Emploi en œnologie

Propriétés : agent de clarification des vins
Dose d'emploi : 2 à 3 cl/hL sur vins rouges.
1 à 3 cl/hL, sur vins blancs, associée avec Tanins, Microcol ou Siligel.
Réglementation : Contient des sulfites. Pour l'union Européenne et certains pays, son emploi peut impliquer une étiquette spécifique. Se conformer à la réglementation en vigueur.
Préparation : diluer dans environ 1 fois son poids d'eau (voir étiquette et fiche commerciale)

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Ne pas mélanger avec d'autres produits
- Employer le produit dans les 3 heures suivant sa préparation

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : **2 ans** pour les conteneurs de 1000 L et **30 mois** pour les bidons de 22 kg (se référer aux indications portées sur l'emballage). Emballage non ouvert, non entamé.
- Emballage entamé bien refermé : Utiliser rapidement.

Conditionnement

Bidons de 22 kg / Conteneur



LAFFORT

l'œnologie par nature