

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.

Caractéristiques physiques

Aspect	liquide
Couleur	légèrement ambrée
Densité.....	1085 ± 3
Test de prise en gelée	4 à 8°C ± 4
(Suivant période de l'année - solution non prise en gelée et encore manipulable)	

Analyses chimiques

SO ₂	3.3 ± 0.3 g/L	Fer	< 50 ppm
Urée.....	< 2,5g/kg	Cadmium.....	< 0,5 ppm
pH.....	3.3 ± 0.3	Zinc.....	< 50 ppm
<u>Sur produit sec :</u>		Chrome.....	< 10 ppm
Cendres.....	< 2 %	Cuivre.....	< 30 ppm
Arsenic	< 1 ppm	Azote total	> 14%
Plomb.....	< 5 ppm	Pentachlorophénols	< 0,3 ppm
Mercuré	< 0,15 ppm		

Analyses microbiologiques

Micro-organismes viables.....	< 10 ⁴ UFC/g	<i>Escherichia coli</i> /g.....	Absence
Levures.....	< 10 ³ UFC/g	<i>Clostridium perfringens</i> / g	Absence
Bactéries lactiques.....	< 10 ³ UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i> / g.....	Absence
Bactéries acétiques.....	< 10 ³ UFC/g	Salmonelles / 25g	Absence
Moisissures.....	< 10 ³ UFC/g	Micro-organismes	
Coliformes (30°C)/g.....	Absence	anaérobies sulfo-réducteurs/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 (5 à 22° C) 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