

CLARPRESS

Soluzione di gelatina alimentare concentrata- Origine esclusivamente suina.
Atta all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Conforme al Regolamento (UE) n°2019/934 ed al Food Chemical Codex.

Caratteristiche Fisiche

Aspetto.....	liquido
Colore.....	leggermente ambrato
Densità.....	1120 ± 4

Analisi Chimico

Anidride solforosa.....	3,3 g/L ± 0,3	pH.....	3,4 ± 0,4
Estratto secco.....	> 5 %	Azoto totale.....	> 14%
<u>Su prodotto secco:</u>		Ferro.....	< 50 ppm
Ceneri.....	< 2%	Zinco.....	< 50 ppm
Urea.....	< 2,5 g/kg	Cromo.....	< 10 ppm
Arsenico.....	< 1 ppm	Rame.....	< 30 ppm
Piombo.....	< 1,5 ppm	Pentaclorofenoli.....	< 0,3 ppm
Mercurio.....	< 0,15 ppm	H ₂ O ₂	< 10 ppm
Cadmio.....	< 0,5 ppm		

Analisi Microbiologico

Microrganismi viventi / g.....	< 10 ⁴ UFC	<i>Staphylococcus aureus</i> / g.....	None
Batteri lattici totali / g.....	< 10 ³ UFC	Salmonella / 25 g.....	None
Batteri acetici / g.....	< 10 ³ UFC	Microrganismi aerobi solfo-riduttori / g... None	
Coliformi / g.....	None	Lieviti / g.....	< 10 ³ UFC
<i>Escherichia coli</i> / g.....	None	Muffe / g.....	< 10 ³ UFC
Spore di <i>Clostridium perfringens</i> / g.....	None		

Impiego in Enologia

Proprietà : Agente di clarifica ad alta concentrazione, specifico per vini da pressa e vini astringenti

Dose d'impiego: 30-60 mL/HL

Regolamentazione: Contiene dei solfiti. Per l'UE ed alcuni paesi, l'occupazione dei solfiti implica un'etichettatura specifica. Conformarsi alla regolamentazione in vigore.

Preparazione : prima dell'impiego diluire in un volume d'acqua pari a 4 o 5 volte il suo peso (vedere etichetta o scheda commerciale)

- Impiegare un recipiente pulito e di materiale inerte.
- Non miscelare con altri prodotti.
- Utilizzare il prodotto nelle 4 ore successive alla preparazione.

Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

DLUO (confezione originale integra): 2 anni

Confezionamento

Taniche da 22 kg

Le informazioni contenute nella presente scheda sono valori medi basati su numerosi controlli forniti a scopo d'informazione e consiglio. Non hanno alcun valore contrattuale.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com