

# GECOLL®

Gelatina alimentare solubile a freddo- Origine esclusivamente suina. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, Per uso enologico. Regolamento (UE) n°2019/934 ed al Food Chemical Codex.

## Caratteristiche Fisiche

|                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| Aspetto.....    | Polvere                   |
| Colore.....     | Paglierino                |
| Solubilità..... | Completa, in acqua fredda |

## Analisi Chimico

|               |            |                                     |           |
|---------------|------------|-------------------------------------|-----------|
| pH.....       | 5 - 7      | Azoto totale.....                   | > 14%     |
| Umidità.....  | < 15 %     | 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 <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ..... | < 10 ppm  |
| Cadmio.....   | < 0,5 ppm  |                                     |           |

## Analisi Microbiologico

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

## Impiego in Enologia

Proprietà : Agente di chiarificazione dei vini rossi, ed in particolare dei vini rossi giovani.

Dose d'impiego : 8 -10 g/hL

Preparazione : Sciogliere GECOLL® in un volume d'acqua fredda pari a 10 volte il suo peso (vedere etichetta e scheda commerciale).

- Usare un recipiente pulito e di materiale inerte
- Non miscelare con altri prodotti
- Impiegare il prodotto nelle 2 ore successive la sua preparazione
- Non usare confezioni già aperti

## 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): 3 anni

## Confezionamento

Sacchetto da 1 kg / Sacco da 20 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