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	9

Analisi Chimico

pH	5 - 7	Cadmio	< 0,5 ppm
Umidità		Azoto totale	
Ceneri	< 2%	Ferro	< 50 ppm
Urea	< 2,5 g/kg	Zinco	< 50 ppm
SO ₂	< 50 ppm	Cromo	< 10 ppm
Arsenico	< 1 ppm	Rame	< 30 ppm
Piombo	< 1,5 ppm	Pentaclorofenoli	
Mercurio	< 0,15 ppm	H ₂ O ₂	< 10 ppm

Analisi Microbiologico

Microrganismi viventi /g	Staphylococcus aureus / g
Spore di <i>Clostridium perfringens /</i> gNone	

Impiego in Enologia

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

Dose d'impiego: 8-10 g/hL

<u>Preparazione</u>: 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.

