

GELAFFORT®

Soluzione di gelatina alimentare - 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.....	1085 ± 3

Analisi Chimico

Anidride solforosa.....	3,3 g/L ± 0,3	pH.....	3,4 ± 0,4
Estratto secco.....	> 5 %		

Su prodotto secco:

Ceneri.....	< 2%	Azoto totale.....	> 14%
Urea.....	< 2,5 g/kg	Ferro.....	< 50 ppm
Arsenico.....	< 1 ppm	Zinco.....	< 50 ppm
Piombo.....	< 1,5 ppm	Cromo.....	< 10 ppm
Mercurio.....	< 0,15 ppm	Rame.....	< 30 ppm
Cadmio.....	< 0,5 ppm	Pentaclorofenoli.....	< 0,3 ppm
		H ₂ O ₂	< 10 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 chiarificazione dei vini.

Dose d'impiego: 20-30 ml/hL su vini rossi

10-30 ml/hL, su vini bianchi, in associazione con tannini, Microcol o Siligel

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

Preparazione : diluire con acqua in rapporto 1 : 1 (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, al riparo dal gelo, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

Data Limite utilizzazione Ottimale (D.L.U.O.) (confezione originale integra): 2 anni (confezioni da 1000 L); 30 mesi nei confezionamenti da 22 kg

Confezioni

Taniche da 22 kg / Big da 1000 litri

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