

FICHE TECHNIQUE

GELATINE SPECIALE VINS FINS

FORMULATION

Gélatine alimentaire en solution pure d'origine exclusivement d'origine porcine

DOMAINE D'APPLICATION

Clarification des vins rouges, vins blanc et vins rosés soit pure ou en association avec des auxiliaires comme les tanins œnologiques ou les gels de silice (BLANKASIT SUPER)

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Dose : 1 à 10cl en fonction de la structure phénolique des vins

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	liquide		
Couleur	translucide	pH	3,4 ± 0,4
Densité	1035 ± 3	Métaux lourds	< 20 ppm
Cendres (sur extrait sec)	< 2 %	Mercure	< 0.15 ppm
Cadmium	< 0,5ppm	Arsenic	< 1 ppm
Cuivre	< 30 ppm	SO2	3 à 4 g/l
Plomb	<1, 5 ppm	Chrome	< 10 ppm
Microorganisme viable / g	< 1	Bactéries lactiques / g	< 5
Bactéries acétiques/50 g	< 4	Coliformes (30°C)/g	Abs
Echerichia coli/g	Abs	Clostridium perfringens/g	Abs
Staphylocoques pathogènes	Abs /1g	Salmonelles	Abs / 25g
Levures /g	< 1	Moisissures /g	< 1
Pentachlorophénols	< 0,3 ppm		

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais à température modérée (5 à 22°C), propre, sec et sans odeur.
 Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.
 Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1,05 – 5,25 et 21 kg – Fût de 125 kg – Container

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
 POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
 CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

GR-12/08/2008