

GÉLATINE PURE

en poudre

DESCRIPTION

GÉLATINE PURE est une gélatine de type animal dérivée de l'hydrolyse partielle des tissus conjonctifs d'origine animale. Couennes porcines.

Aliment classé exempt d'OGM et conforme aux règlements 2004/852, 2004/853, 2005/2073 et 2007/1243/CE.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Aspect :	Poudre/Granulés	Protéines :	>85%
Couleur :	Jaune Paille	Lipides :	<0,1%
Saveur :	Neutre	Humidité résiduelle :	<13%
Odeur :	Neutre absence d'odeurs désagréables	Cendres :	<2%
Charge bactérienne totale :	<1000/gr	Hydroxyproline :	12 ± 2%
E. Coli :	abs/10 gr	Anhydride sulfureux :	<50 mg/Kg
Spoires Sulfite réducteurs :	<10/gr	Eau oxygénée :	<10 mg/Kg
Salmonella :	abs/10 gr	Métaux lourds totaux :	<40 mg/Kg
Bloom AOAC :	80 ± 100	As:	<1 mg/Kg
Viscosité :	21 ± 5 mP	Cu:	<30 mg/Kg
Limpidité :	<100 NTU	Pb:	<5 mg/Kg
pH:	4,5 – 6,0	Zn:	<50 mg/Kg
Point isoélectrique :	7 – 9,5	Fe:	<50 mg/Kg
Granulométrie :	16 mesh	Hg:	<0,15 mg/Kg
		Cd:	<0,5 mg/Kg
		Cr:	<10 mg/kg

COMPOSITION

Gélatine d'origine porcine.

EMPLOI

La Gélatine est indiquée dans les traitements où l'élimination de la composante phénolique à faible poids moléculaire, responsable de notes amères, est requise. Préserve de manière particulière l'expression aromatique des vins.

MODALITÀ D'USO

Addizionner la gélatine après dissolution dans l'eau chaude (40 °C) dans un rapport 1:10, lentement et en effectuant un mélange énergétique pendant 15/20 minutes.

Limitations d'utilisation :

- Pour le traitement des vins, la limite maximale d'utilisation de chitosane est de 100 g/hl ;
- Pour le traitement des vins, la limite maximale d'utilisation de chitine-glucane est de 100 g/hl ;
- Pour le traitement des moûts et des vins blancs et des vins rosés, la limite d'utilisation des extraits protéiques de levures est de 30 g/hl et pour le traitement des vins rouges de 60 g/hl.

DOSES D'EMPLOI

Dose d'emploi de 6 à 10 g/hl.

CONDITIONNEMENTS

De 1 Kg et de 25 Kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.