

GELATINA PURA

en polvo

DESCRIPCIÓN

GELATINA PURA es una gelatina de tipo animal derivada de la hidrólisis parcial de los tejidos conectivos de origen animal. Pieles porcinas.

Alimento clasificado exento de OMG y conforme a los reglamentos 2004/852, 2004/853, 2005/2073 y 2007/1243/CE.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, QUÍMICO-FÍSICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Aspecto:	Polvo/Gránulos	Proteínas:	>85%
Color:	Amarillo Paja	Lípidos:	<0,1%
Sabor:	Neutro	Humedad residual:	<13%
Olor:	Neutro ausencia de olores desagradables	Cenizas:	<2%
Carga bacteriana total:	<1000/gr	Hidroxiprolina:	12 ± 2%
E. Coli:	abs/10 gr	Anhídrido sulfuroso:	<50 mg/Kg
Esporas Sulfito reductores:	<10/gr	Agua oxigenada:	<10 mg/Kg
Salmonella:	abs/10 gr	Metales pesados totales:	<40 mg/Kg
Bloom AOAC:	80 ± 100	As:	<1 mg/Kg
Viscosidad:	21 ± 5 mP	Cu:	<30 mg/Kg
Limpidez:	<100 NTU	Pb:	<5 mg/Kg
pH:	4,5 – 6,0	Zn:	<50 mg/Kg
Punto isoeléctrico:	7 – 9,5	Fe:	<50 mg/Kg
Granulometría:	16 mesh	Hg:	<0,15 mg/Kg
		Cd:	<0,5 mg/Kg
		Cr:	<10 mg/kg

COMPOSICIÓN

Gelatina de origen porcino.

EMPLEO

La Gelatina está indicada en los tratamientos en los que se requiere la eliminación del componente fenólico de bajo peso molecular, responsable de notas amargas. Preserva de modo particular la expresión aromática de los vinos.

MODALIDAD DE USO

Adicionar la gelatina previa disolución en agua caliente (40 °C) en proporción 1:10, lentamente y efectuando una enérgica mezcla durante 15/20 minutos.

Limitaciones de uso:

- Para el tratamiento de los vinos el límite máximo de uso de quitosano es de 100 g/hl;
- Para el tratamiento de los vinos el límite máximo de uso de quitina-glucano es de 100 g/hl;
- Para el tratamiento de los mostos y de los vinos blancos y de los vinos rosados, el límite de utilización de los extractos proteicos de levaduras es de 30 g/hl y para el tratamiento de los vinos tintos de 60 g/hl.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo de 6 a 10 g/hl.

ENVASES

De 1 Kg y de 25 Kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.