

GELATINA PURA

em pó

DESCRIÇÃO

GELATINA PURA é uma gelatina de tipo animal derivada da hidrólise parcial dos tecidos conjuntivos de origem animal. Peles suínas.

Alimento classificado isento de OGM e conforme aos regulamentos 2004/852, 2004/853, 2005/2073 e 2007/1243/CE.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS QUÍMICAS-FÍSICAS E MICROBIOLÓGICAS

Aspeto:	Pó/Grânulos	Proteínas:	>85%
Cor:	Amarelo Palha	Lípidos:	<0,1%
Sabor:	Neutro	Humidade residual:	<13%
Odor:	Neutro ausência de odores desagradáveis	Cinzas:	<2%
Carga bacteriana total:	<1000/gr	Hidroxiprolina:	12 ± 2%
E. Coli:	abs/10 gr	Anidrido sulfuroso:	<50 mg/Kg
Esporos Sulfito redutores:	<10/gr	Água oxigenada:	<10 mg/Kg
Salmonela:	abs/10 gr	Metais pesados totais:	<40 mg/Kg
Bloom AOAC:	80 ± 100	As:	<1 mg/Kg
Viscosidade:	21 ± 5 mP	Cu:	<30 mg/Kg
Limpidez:	<100 NTU	Pb:	<5 mg/Kg
pH:	4,5 – 6,0	Zn:	<50 mg/Kg
Ponto isoelétrico:	7 – 9,5	Fe:	<50 mg/Kg
Granulometria:	16 mesh	Hg:	<0,15 mg/Kg
		Cd:	<0,5 mg/Kg
		Cr:	<10 mg/kg

COMPOSIÇÃO

Gelatina de origem suína.

UTILIZAÇÃO

A Gelatina é indicada nos tratamentos nos quais é exigida a eliminação da componente fenólica de baixo peso molecular, responsável por notas amargas. Preserva de modo particular a expressão aromática dos vinhos.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Adicionar a gelatina após dissolução em água quente (40 °C) na proporção 1:10, lentamente e efetuando uma enérgica mistura durante 15/20 minutos.

Limitações de uso:

- Para o tratamento dos vinhos o limite máximo de uso de quitosano é de 100 g/hl;
- Para o tratamento dos vinhos o limite máximo de uso de quitina-glucano é de 100 g/hl;
- Para o tratamento dos mostos e dos vinhos brancos e dos vinhos rosados, o limite de utilização dos extratos proteicos de leveduras é de 30 g/hl e para o tratamento dos vinhos tintos de 60 g/hl.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Dose de utilização de 6 a 10 g/hl.

EMBALAGEM

De 1 Kg e de 25 Kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.