

GELATINA PURA

in polvere

DESCRIZIONE

GELATINA PURA è una gelatina di tipo animale derivata dalla parziale idrolisi dei tessuti connettivi di origine animale.

Cotenne suine.

Alimento classificato esente da OGM e conforme ai regolamenti 2004/852, 2004/853, 2005/2073 e 2007/1243/CE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE CHIMICHE-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Aspetto:	Polvere/Granuli	Proteine:	>85%
Colore:	Giallo Paglia	Lipidi:	<0,1%
Sapore:	Neutro	Umidità residua:	<13%
Odore:	Neutro assenza di odori sgradevoli	Ceneri:	<2%
Carica batterica totale:	<1000/gr	Idrossiprolina:	12 ± 2%
E. Coli:	abs/10 gr	Anidride solforosa:	<50 mg/Kg
Spore Solfito riduttori:	<10/gr	Acqua ossigenata:	<10 mg/Kg
Salmonella:	abs/10 gr	Metalli pesanti totali:	<40 mg/Kg
Bloom AOAC:	80 ± 100	As:	<1 mg/Kg
Viscosità:	21 ± 5 mP	Cu:	<30 mg/Kg
Limpidezza:	<100 NTU	Pb:	<5 mg/Kg
pH:	4,5 – 6,0	Zn:	<50 mg/Kg
Punto isoelettrico:	7 – 9,5	Fe:	<50 mg/Kg
Granulometria:	16 mesh	Hg:	<0,15 mg/Kg
		Cd:	<0,5 mg/Kg
		Cr:	<10 mg/kg

COMPOSIZIONE

Gelatina di origine suina.

IMPIEGO

La Gelatina è indicata nei trattamenti in cui è richiesta l'eliminazione della componente fenolica a basso peso molecolare, responsabile di note amare.

Preserva in modo particolare l'espressione aromatica dei vini.

MODALITÀ D'USO

Aggiungere la gelatina previa dissoluzione in acqua calda (40 °C) in rapporto 1:10, lentamente ed effettuando un'energica miscelazione per 15/20 minuti.

DOSI D'IMPIEGO

Dose d'impiego da 6 a 10 g/hl.

EXPERTI

Via V. Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia)

Tel. +39 030 2307201 - experti@experti.it - www.experti.it

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.