



GELATINA POLVERE

GELATINA SEMOLATA PURISSIMA DI SOLO SUINO

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

La gelatina è un prodotto derivante dal collageno del tessuto connettivo delle ossa animali reso alimentare con specifiche lavorazioni.

La GELATINA POLVERE è un prodotto alimentare semolato di tipo acido, purissimo, inodore ed insapore, conforme alle prescrizioni e alle norme della FAO/OMS ed alla normativa AFNOR NF V 59001, categoria G ed ha un potere gelificante di 90-100 Bloom.

UTILIZZO

Visto le sue particolari proprietà, la GELATINA POLVERE trova largo uso nei vini di difficile chiarifica e detannizzazione. E' inoltre molto efficace l'uso con SILISOL per la chiarifica dei mosti.

MODALITA' D'UTILIZZO

Sciogliere la GELATINA POLVERE in acqua tiepida-calda (non inferiore a 40-50°C) in rapporto 1 :10 con miscelatore.

Disperdere poi immediatamente la soluzione preparata nella massa sotto agitazione

DOSI CONSIGLIATE

5 - 50 g/hl

Per evitare fenomeni di surcollaggio si consiglia di eseguire prove di laboratorio con altri chiarificanti per avere la giusta dose d'impiego.

IMBALLI

| | |
|-----------|-------|
| Sacco | 25 Kg |
| sacchetto | 1 Kg |

segue



GELATINA POLVERE

GELATINA SEMOLATA PURISSIMA DI SOLO SUINO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | |
|----------------------------------|--|
| <i>Aspetto</i> | <i>polvere bianca-giallognolo chiaro</i> |
| <i>Viscosità</i> | <i>1,2 – 2,2 mPa.s (soluz. al 67,7% a 60°C)</i> |
| <i>Forza in gel</i> | <i>78 – 99 Bloom (" " " ")</i> |
| <i>pH</i> | <i>5 – 5,5 (" " " ")</i> |
| <i>Granulometria</i> | <i>595 microns</i> |
| <i>Umidità</i> | <i>< 13%</i> |
| <i>Ceneri a 800°C</i> | <i>< 2%</i> |
| <i>Metalli pesanti</i> | <i>< 20 ppm</i> |
| <i>Piombo</i> | <i>< 5 ppm</i> |
| <i>Arsenico</i> | <i>< 1ppm</i> |
| <i>Rame</i> | <i>< 3 ppm</i> |
| <i>SO2</i> | <i>< 40 ppm</i> |
| <i>Residuo alla calcinazione</i> | <i>< 2%</i> |
| <i>Controllo batteriologico</i> | <i>Batteri aerobi < 1000 x grammo Coliformi a 30°C assenti Coliformi fecali a 44°C assenti Spore di anaerobi solfito riduttori < 10 x grammo Spore di clostridium perfringens assenti Staphilococcus aureus assenti Salmonella assente</i> |

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.



| | |
|--|---|
| <p>ART ENOLOGY s.r.l. Via Pezza Alta, 17 31046 Rustignè di Oderzo Treviso - Italy tel. +390422852281 – fax+390422852280 www.artenology.it E-mail:info@artenology.it</p> | <p>Scheda tecnica GEPO Revisione 2007</p> |
|--|---|