



GELATINA POLVERE

GELATINA SEMOLATA PURISSIMA DI SOLO SUINO

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

La gelatina è un prodotto derivante dal collagene 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

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

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



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

Scheda tecnica GEPO
Revisione 2007