

## FICHE TECHNIQUE

# GELDOR

### FORMULATION

Gélatine alimentaire en solution pure d'origine exclusivement d'origine porcine

### DOMAINE D'APPLICATION

Clarification des vins rouges, vins blanc et vins rosés soit pure ou en association avec des auxiliaires comme les tanins œnologiques ou les gels de silice (BLANKASIT SUPER)

### DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDÉS

Vin blanc : 1,5 à 3 cl/hl (en association avec Blankasit Super)

Vin rosé : 1,5 à 3 cl/hl (en association avec Blankasit Super)

Vin rouge léger : 2 à 4 cl/hl

Vin rouge corsé : 3,5 à 6 cl/hl

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	liquide	SO <sub>2</sub>	3 à 4 g/l
Couleur	Jaune pâle	pH	3,4 ± 0,4
Densité	1045 ± 3	Métaux lourds	< 20 ppm
Cendres (sur extrait sec)	< 2 %	Mercure	< 0.15 ppm
Cadmium	< 0,5ppm	Arsenic	< 1 ppm
fer	< 50 ppm	Urée	< 2,5 g/kg
Cuivre	< 30 ppm	zinc	< 50 ppm
Plomb	<1, 5 ppm	Chrome	< 10 ppm
Microorganisme viable / g	< 10 <sup>4</sup>	Bactéries lactiques / g	< 10 <sup>3</sup>
Bactéries acétiques/ g	< 10 <sup>3</sup>	Coliformes (30°C)/g	Abs
Escherichia coli/g	Abs	Clostridium perfringens/g	Abs
Staphylocoques pathogènes	Abs	Salmonelles	Abs
Levures /g	< 10 <sup>3</sup>	Moisissures /g	< 10 <sup>3</sup>
Pentachlorophénols	< 0,3 ppm		

### CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais à température modérée (5 à 22°C), propre, sec et sans odeur.

Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.

Utiliser rapidement après ouverture.

### CONDITIONNEMENT

Bidon de 1,1kg, 5.5 kg, Jer 21 kg Fût de 125 kg et container.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –  
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA  
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

GR-11/07/2012

