

GH 50

GELATINA LIQUIDA AL 50%

Le gelatine costituiscono un importante coadiuvante tecnologico indispensabile in enologia. La gelatina è una proteina di origine animale ottenuta dall'idrolisi parziale del collagene contenuto nelle ossa e nella pelle degli animali. Questo trattamento consente di ottenere un prodotto, la gelatina, solubile in acqua. Il processo produttivo prevede un trattamento con acidi (collagene di origine suina) o con alcali (collagene di origine bovina) al pH del vino assume carica elettrica positiva.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

GH 50 è una gelatina alimentare pura, parzialmente idrolizzata, in soluzione al 50%. L'attenta selezione e i rigorosi controlli della materia prima uniti al costante monitoraggio delle varie fasi produttive consente di ottenere un prodotto di eccellente qualità. **GH 50** si trova in forma liquida e pertanto può essere aggiunta direttamente alla massa da trattare.

GH 50 è in grado di allontanare le sostanze tanniche astringenti consentendo un maggior ammorbidimento del vino trattato. Sono aggiunti, a scopo stabilizzante, 0,5% di anidride solforosa.

COMPOSIZIONE:

Gelatina liquida alimentare di tipo acido in soluzione al 50% esente da OGM, per uso enologico. Il prodotto contiene 0,5 % di SO₂.

APPLICAZIONE: **GH 50** trova impiego nella chiarifica dei mosti e dei vini.

DOSI:

Variano in funzione del vino da trattare (bianco, rosso, rosato) e del grado di chiarifica desiderato. Generalmente si aggirano tra 5 e 20 ml/Hl.

MODALITÀ D'USO:

GH 50 essendo una gelatina liquida è pronta all'uso. E' sufficiente aggiungere la dose prestabilita direttamente alla massa da trattare effettuando un rimontaggio. In caso di chiarifiche miste con silice (Biogel V, Tecnosil, Kemisol) e/o bentonite (Microfarm, Bentofarm, Bentogel KV, Sferogel, Flobent LV) questi dovranno essere aggiunti sempre prima di **GH 50**. In particolare l'uso di sol di silice è raccomandato per accelerare e migliorare il processo di chiarifica.

CONFEZIONE: canestri da 25 Kg
 big da 1000 Kg (circa)

CONSERVAZIONE: mantenere il prodotto in luoghi freschi ed asciutti. Consumare entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE:

Aspetto fisico:	liquido
Colore:	giallo paglia
Odore:	neutro - assenza di odori sgradevoli
Sapore:	neutro

COMPOSIZIONE

Proteine:	> 48 %	Arsenico:	< 1 ppm
Lipidi:	> 0,1 %	Rame:	< 30 ppm
Ceneri:	< 2,0%	Piombo:	< 5 ppm
Umidità residua:	< 50%	Zinco:	< 50 ppm
Idrossiprolina:	12 ± 2%	Ferro:	< 50 ppm
Acqua ossigenata:	< 10 ppm	Mercurio:	< 0,15 ppm
Anidride Solforosa:	0.5± 0.1%	Cadmio:	< 0,5 ppm
Acido Citrico:	0.5± 0.1%	Cromo:	< 10 ppm
Metalli pesanti totali:	< 40 ppm		

CARATTERISTICHE FISICHE

pH (soluz. 6,67%):	3,5 – 5,5	Limpidezza:	< 20 NTU
Bloom (AOAC): 0		Punto isoelettrico:	7.0 – 8.5
Viscosità:	10 ± 5 mP		

ANALISI MICROBIOLOGICA

CBT:	< 1000/g	Salmonella:	abs / 25 gr
E. Coli	abs / 10 gr	Spore e solfito riduttori:	< 10 / gr

CONFOREME AL REG. UE 606/2009 – PER USO ENOLOGICO

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO