

TECHNISCHES DATENBLATT

GELICLAR

FORMULIERUNG

Kaltlösliche, pulverisierte Gelatine ausschließlich porciner Herkunft.

ANWENDUNGSBEREICH

Zur Klärung von Rot-, Weiß- und Roséweinen.

EMPFOHLENE DOSAGE

5 – 10 g/hL.

ANWENDUNG

Sorgfältig mit Wasser verdünnen, dann dem Wein nach und nach zugeben und dabei auf eine gleichmäßige Verteilung achten.

EIGENSCHAFTEN

PHYSIC	
Erscheinungsform und Farbe	weißes, leicht gelbliches Pulver
Löslichkeit	in kaltem Wasser
MIKROBIOLOGISCHE	
Lebensfähige Mikroorganismen	< 10 ⁴ UFC/g
Essigsäurebakterien	< 10 ³ UFC/g
Milchsäurebakterien	< 10 ³ UFC/g
Coliforme	Keine/g
<i>Escherichia coli</i>	Keine/g
Sporus von <i>Clostridium perfringens</i>	Keine/g
<i>Staphylokokken aureus</i>	Keine/g
Salmonellen	Keine/25g
Mikroorganismen Anaerobien sulfitreduzierenden	Keine/g
Hefen	< 10 ³ UFC/g
Schimmelpilze	< 10 ³ UFC/g

CHEMIE	
pH-Wert	5 - 7
S ₀₂	< 50 mg/kg
Urea	< 2.5 g/kg
Asche	< 2%
Stickstoffgehalt	> 14%
HÖCHSTWERTE	
Chrom	< 10 mg/kg
Kupfer	< 30 mg/kg
Zink	< 50 mg/kg
Blei	< 5 mg/kg
Quecksilber	< 0.15 mg/kg
Arsen	< 1 mg/kg
Cadmium	< 0.5 mg/kg
Eisen	< 50 mg/kg

LAGERUNG

In der hermetisch verschlossenen Originalverpackung an einem trockenen, kühlen (5 a 22°C), sauberen und geruchfreien Ort aufbewahren.

Das auf der Verpackung angegebene MHD beachten. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

VERPACKUNG

20-kg-Beutel.



AM/09-08-2018

Für den Gebrauch in der Önologie. Die obigen Informationen gelten als Richtwerte und entsprechen dem aktuellen Stand unserer Kenntnisse, sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt. Die Verwendungsbedingungen des Produktes sind an die Einhaltung geltender Gesetze und Normen gebunden. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 (und ihren Änderungen).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE

Tél : +33 (0)5 57 77 92 92