# **Geldor®**



Geldor® es una solución para la clarificación de los vinos tintos, blancos y rosados.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Formulación: solución pura de gelatina alimentaria de origen exclusivamente porcino. Contiene sulfitos (E220).
- Interés enológico: gelatina líquida cuyo método de fabricación específico le da una gran eficiencia en una amplia gama de pH. Geldor® realza los aromas y mejora la expresión original de los vinos.



### **MODO DE EMPLEO**

- Introducir progresivamente en el vino, asegurando una buena homogeneización. Puede utilizarse pura o en combinación con taninos enológicos, gel de sílice o bentonita.
- Dosis de empleo: Vino tinto corpulento: 3,5 a 6 cL/hL. Vino tinto ligero: 2 a 4 cL/hL. Vino blanco o rosado: 1,5 a 3 cL/hL.

  Dosis a título indicativo. La dosis óptima se determinará mediante una prueba de laboratorio o siguiendo el consejo de su enólogo.



## **ESPECIFICACIONES**

#### **FÍSICAS**

• Aspecto y color: líquido claro

• Densidad:  $1045 \pm 2$ 

#### **MICROBIOLÓGICAS**

Microorganismos viables: < 10<sup>4</sup> UFC/g

• Coliformes: ausencia/g

• Escherichia coli: ausencia/g

• Estafilococos: ausencia/g

• Salmonelas: ausencia/25g

• Levaduras: < 103 UFC / g

• Bacterias lácticas: < 10³ UFC/g

Bacterias acéticas: < 10<sup>3</sup> UFC/g

• **Moho:** < 10<sup>3</sup> UFC/g

• Esporas de Clostridium perfringen: ausencia/g

• Microorganismos anaeróbicos reductores de sulfito: ausencia/g

#### QUÍMICAS

• pH (a 1%): 3 - 4

• **Cenizas**: < 2%

• **\$0**<sub>2</sub>: 3.3 +/- 0.3

Nitrógeno total: > 14%

Urea: < 2.5 g/kg</li>

#### LÍMITES

• **Hierro**: < 50 mg/kg

• Arsénico: < 1 mg/kg

• Plomo: < 5 mg/kg

• Mercurio: < 0.15 mg/kg

• **Zinc:** < 50 mg/kg

• **Cadmio:** < 0.5 mg/kg

• Cromo: < 10 mg/kg

• **Cobre:** < 30 mg/kg



## **ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN**

- Garrafas de 1,1 kg (1 L) (cajas de 16,5 kg), de 5,5 kg (5 L) (cajas de 22 kg) y de 21 kg (20 L). Toneles de 125 kg (120 L). Contenedores de 1 050 kg (1 000 L).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.
   Respectar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/24-11-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).