

Geliclar

Geliclar es una gelatina en polvo para la clarificación de los vinos tintos, blancos y rosados.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** gelatina atomizada soluble en frío de origen exclusivamente porcino.
- **Interés enológico:** muy reactiva con los taninos, Geliclar aclara el mosto o el vino **eliminando partículas insolubles** y los **coloides poco estables**.



MODO DE EMPLEO

- Diluir con su peso en agua e incorporar progresivamente en el vino asegurando una buena homogeneización.
- **Dose d'emploi :** 5 à 10 g/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:** polvo blanco amarillento
- **Solubilidad:** en agua fría

MICROBIOLÓGICAS

- **Microorganismos viables:** < 10⁴ 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:** < 10³ UFC/g
- **Moho:** < 10³ UFC/g
- **Esporas de Clostridium perfringen:** ausencia/g
- **Microorganismos anaeróbicos reductores de sulfito:** ausencia/g

QUÍMICAS

- **pH (a 1%):** 5 - 7
- **Cenizas:** < 2%
- **SO₂:** < 50 mg/kg
- **Nitrógeno total:** > 14%
- **Urea:** < 2.5 g/kg

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

- Sacos de 20 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar 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).

LAMOTHE-ABIET