

Geliclar

Geliclar est une gélatine en poudre pour la clarification des vins rouges, blancs et rosés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Gélatine atomisée soluble à froid d'origine exclusivement porcine.
- **Intérêt œnologique** : Très **réactive** avec les tanins, Geliclar clarifie le moût ou le vin par **élimination des particules insolubles** et les **colloïdes peu stables**.



MODE D'EMPLOI

- Diluer avec soin dans de l'eau et introduire progressivement dans le vin en assurant une bonne homogénéisation.
- **Dose d'emploi** : 5 à 10 g/hL.
Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur conseil de votre œnologue.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre blanche-jaunâtre
- **Solubilité** : A l'eau froide

MICROBIOLOGIQUES

- **Micro-organismes viables** : < 10⁴ UFC/g
- **Coliformes** : Absence/g
- **Escherichia coli** : Absence/g
- **Staphylocoques** : Absence/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Levures** : < 10³ UFC / g
- **Bactéries lactiques** : < 10³ UFC/g
- **Bactéries acétiques** : < 10³ UFC/g
- **Moisissures** : < 10³ UFC/g
- **Spores de Clostridium perfringens** : Absence/g
- **Micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs** : Absence/g

CHIMIQUES

- **pH (à 1%)** : 5 - 7
- **Cendres** : < 2%
- **SO₂** : < 50 mg/kg
- **Azote total** : > 14%
- **Urée** : < 2.5 g/kg

LIMITES

- **Fer** : < 50 mg/kg
- **Arsenic** : < 1 mg/kg
- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercure** : < 0.15 mg/kg
- **Zinc** : < 50 mg/kg
- **Cadmium** : < 0.5 mg/kg
- **Chrome** : < 10 mg/kg
- **Cuivre** : < 30 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sacs de 20 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/12-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM