

FICHE TECHNIQUE**Nom : GELATINE 250 BLOOM (gélatine d'origine bovine)****SPECIFICATIONS****Couleur** : Poudre beige**Critères microbiologiques :**

Microorganismes aérobies 30°C	300 000 / g
Colifirme 30°C	1 000 / g
Coliformes fécaux	10 / g
Staphylococcus aureus	100 / g
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C	30 / g
Salmonelle	Absence dans 25 / g

Composition chimique moyenne théorique :

Gélatine G bovine 250 M	100
-------------------------	-----

Mode et doses d'utilisation :

20 à 50 g/litre d'eau bouillante.

Flottation : 10 à 20 g/hL selon la couleur du moût, sa charge et son état sanitaire (50 à 100 ml/hL pour une solution à 200g/L). 2,5 à 6 g/hL pour les vins blancs (en association avec des tanins, du gel de silice ou de la bentonite) (30 à 50 ml/hL pour une solution à 200g/L).

Conditionnement et emballage

En sac de 25 kg

Conservation :

24 mois à température ambiante dans l'emballage.

Tenir à l'abri de l'humidité.

Date de fabrication : 01/11/2022

Date d'expiration : 31/10/2024