

Fecha: 30/09/21 Rev.: 01

NOMBRE: ATOGEL

COMPOSICIÓN: gelatina porcina en polvo fino de grado Bloom 0, seleccionada especialmente para la realización de clarificaciones respetuosas con los vinos de calidad.

REQUISITOS LEGALES:

Conforme al Codex Enológico Internacional.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.

Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto: polvo.
Color: blanco grisáceo.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

ESPECIFICACIONES	
BLOOM	0
VISCOSIDAD A 60°	16-70 mps
CENIZAS	2% máx.
HUMEDAD	12% máx.
PH	4,8-5,0
SO2	50 ppm.máx.
ARSENICO	1 ppm-max
COBRE	30 ppm-máx.
PLOMO	5 ppm-máx.
ZINC	50 ppm-máx
HIERRO	50ppm.máx.

BACTERIOLOGÍA

Recuento de colonias aerobias mesofilas	Max.2000/gr.a 31°C +/- 1°
Enterobacteraceae	Ausentes en 1 gr.
Cl. perfringens	Ausentes en 1 gr.
Salmonella sbigella	Ausentes en 25 gr.

USO PREVISTO: clarificante respetuoso para vinos de calidad.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades: agente de clarificación, de origen porcino.

Dosis: La gelatina se usa poco en blancos por su tendencia al sobreencolado, y su uso en estos casos requiere tanizado previo.
Las dosis para vinos blancos es de 3 a 5 gr. /Hl.
Las dosis para vinos tintos, que no precisan tanizado es de 8 a 15 gr. /Hl.

Modo de empleo: Prepararla con agua agitando hasta su total dispersión.
Para aplicarla al vino se le añade en una cierta cantidad y luego se añade al depósito mediante un remontado.
Es conveniente trasegar el vino o filtrarlo una vez transcurridas 48 horas.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 2 años.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Primera Línea: referente a lote
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Saco 20 Kg.