



FineOrigin® Gelatine Extra

**Gelatine Schöpfung für klare
Weine und zur Flotation**

**Gelatine fining for clean
wines and for flotation**

SCHÖNUNG

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gelatine, vom Schwein stammend; zur oenologischen Anwendung

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung; zur Flotation

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: Pulver, leicht gelblich

Löslichkeit: in heißem Wasser (unlöslich in kaltem Wasser)

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

pH-Wert (bei 1 %): 5 – 7

Asche: < 2 %

SO₂: < 50 mg/kg

Gesamtstickstoff: > 14 %

Harnstoff: < 2,5 g/kg

Eisen: < 50 mg/kg

Arsen: < 1 mg/kg

Blei: < 5 mg/kg

Quecksilber: < 0,15 mg/kg

Zink: < 50 mg/kg

Cadmium: < 0,5 mg/kg

Chrom: < 10 mg/kg

Kupfer: < 30 mg/kg

MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Lebensfähige Mikroorganismen: < 10⁴ UFC/g

Coliforme Bakterien: nicht nachgewiesen/g

E. coli: nicht nachgewiesen/g

Staphylococcus aureus: nicht nachgewiesen/g

Salmonellen: nicht vorhanden/25 g

Hefen: < 10³ UFC/g

Milchsäurebakterien: < 10³ UFC/g

Essigsäurebakterien: < 10³ UFC/g

Schimmelpilze: < 10³ UFC/g

Sporen von Clostridium perfringens: nicht nachgewiesen/g

Anaerobe sulfitreduzierende Mikroorganismen: nicht nachgewiesen/g

EU-VERORDNUNG

Die Informationen in diesem Dokument entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Die Produkte entsprechen der EU-Verordnung 2022/68. Die Einhaltung der nationalen Vorschriften muss vom Anwender überprüft werden.

PRODUCT DESCRIPTION

Gelatine, porcine origin; for oenological use

OENOLOGICAL USE

Reduction of phenoles and for clarification; for flotation

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: powder lightly yellowish

Solubility: in hot water (insoluble in cold water)

CHEMICAL SPECIFICATIONS

pH (at 1 %): 5 – 7

Ashes: < 2 %

SO₂: < 50 mg/kg

Total nitrogen: > 14 %

Urea: < 2.5 g/kg

Iron: < 50 mg/kg

Arsenic: < 1 mg/kg

Lead: < 5 mg/kg

Mercury: < 0.15 mg/kg

Zinc: < 50 mg/kg

Cadmium: < 0.5 mg/kg

Chromium: < 10 mg/kg

Copper: < 30 mg/kg

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Viable microorganisms: < 10⁴ UFC/g

Coliforms: not detected/g

Escherichia coli: not detected/g

Staphylococcus aureus: not detected/g

Salmonella: absence/25g

Yeasts: < 10³ UFC / g

Lactic bacteria: < 10³ UFC/g

Acetic bacteria: < 10³ UFC/g

Mould: < 10³ UFC/g

Spores of Clostridium perfringens: not detected/g

Anaerobic sulphite-reducing microorganisms: not detected/g

EU-REGULATION

The information on this document represents the state of our knowledge at the time of publication.

The product complies with the EU regulation 2022/68. The user must verify the compliance with national regulation.