



# Geldor®

Geldor® est une solution pour la clarification des vins rouges, blancs et rosés.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Solution pure de gélatine alimentaire d'origine exclusivement porcine. Contient des sulfites (E 220).
- **Intérêt œnologique** : Gélatine liquide dont le mode de fabrication spécifique lui confère une grande efficacité sur une large gamme de pH. Geldor® met en valeur les arômes et améliore l'expression originale des vins.



## MODE D'EMPLOI

- Introduire progressivement dans le vin en assurant une bonne homogénéisation. S'utilise pure ou en association avec des tanins œnologiques, du gel de silice ou de la bentonite.
- **Dose d'emploi** : *Vin rouge corsé* : 3,5 à 6 cL/hL. *Vin rouge léger* : 2 à 4 cL/hL. *Vin blanc ou rosé* : 1,5 à 3 cL/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** : Liquide pâle
- **Densité** : 1045 ± 2

### MICROBIOLOGIQUES

- **Micro-organismes viables** : < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Coliformes** : Absence/g
- **Escherichia coli** : Absence/g
- **Staphylocoques** : Absence/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Levures** : < 10<sup>3</sup> UFC / g
- **Bactéries lactiques** : < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bactéries acétiques** : < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Moisissures** : < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Spores de Clostridium perfringens** : Absence/g
- **Micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs** : Absence/g

### CHIMIQUES

- **pH (à 1%)** : 3 - 4
- **Cendres** : < 2%
- **SO<sub>2</sub>** : 3.3 +/- 0.3
- **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

- Bidons de 1,1 kg (1 L) (cartons de 16.5 kg), de 5,5 kg (5 L) (cartons de 22 kg) et de 21 kg (20 L). Fûts de 125 kg (120 L). Containers de 1 050 kg (1 000 L).
- 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.

GD/07-07-2021. 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