

FLOTTOGEL®

GELATINA ALIMENTARIA ESPECÍFICA PARA FLOTACIÓN



COMPOSICIÓN

Gelatina animal de origen porcino.



CARACTERÍSTICAS

FLOTTOGEL® es una gelatina animal con alto contenido de nitrógeno proteico; se presenta como polvo cristalino inodoro, insípido y sin sustancias conservantes. FLOTTOGEL® tiene un poder gelificante de 80-100 Bloom.

Es completamente soluble en agua a 40-50° C ofreciendo una solución límpida y homogénea.



APLICACIONES

FLOTTOGEL® se aplica con éxito en los procesos de clarificado mediante flotación de los mostos de uva y zumos de frutas. Las materias primas utilizadas en la fabricación de FLOTTOGEL® garantizan la obtención de un flóculo hidrófobo capaz de adherir fácilmente al gas utilizado en los procesos de separación mediante flotación.

Además, FLOTTOGEL® se caracteriza por un marcado efecto limpiador y confiere un poder limitado para eliminar taninos.

En caso de que FLOTTOGEL® sea utilizado en flotación, se sugiere efectuar las pruebas de laboratorio para determinar su dosificación y las relaciones óptimas con otros clarificantes.

Para el uso de FLOTTOGEL® atenerse a las normas de ley vigentes.



CHIARIFICANTI



FLOTTOGEL®

GELATINA ALIMENTARIA ESPECÍFICA PARA FLOTACIÓN



USO

Diluir FLOTTOGEL® en agua a 40-45° C en relación de 1:10 si se lo utiliza inmediatamente y 1:50 si se desea evitar la formación de gel. La solución así obtenida no puede ser conservada y debe usarse dentro de las 24 horas. Su conservación puede ser mejorada añadiendo a la solución anhídrido sulfuroso (500 mg/L) y acidificando con ácido tartárico (0,5% del volumen de la solución).

En caso de procesos de flotación, FLOTTOGEL® se agrega al mosto sin tratar mediante un adecuado sistema de dosificación automática.



DOSIS

De 2 a 10 g/hL sobre los mostos a clarificar mediante flotación.

Dosis más elevadas sobre mostos de uvas rojas y productos más difíciles de clarificar. Para evitar fenómenos de sobredosis se sugiere efectuar pruebas de clarificación en el laboratorio, con dosis graduadas de FLOTTOGEL®.



ENVASES

Bolsas da 25 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente el preparado está clasificado como: peligroso (ver la ficha de seguridad).

