

# CLARPRESS

*Solution de Gélatine alimentaire concentrée - Origine exclusivement porcine.*

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) n°2019/934 et au *Food Chemical Codex*.

## Caractéristiques physiques

Aspect.....	liquide
Couleur.....	légèrement ambrée
Densité.....	1120 ± 4

## Analyses chimiques

Anhydride sulfureux .....	3,3 g/L ± 0,3	pH.....	3,4 ± 0,4
Extrait sec.....	> 5 %	Azote total .....	> 14%
<u>On dry product:</u>		Fer.....	< 50 ppm
Cendres.....	< 2%	Zinc.....	< 50 ppm
Urée.....	< 2,5 g/kg	Chrome.....	< 10 ppm
Arsenic .....	< 1 ppm	Cuivre.....	< 30 ppm
Plomb.....	< 1,5 ppm	Pentachlorophénols.....	< 0,3 ppm
Mercuré .....	< 0,15 ppm	H2O2 .....	< 10 ppm
Cadmium.....	< 0,5 ppm		

## Analyses microbiologiques

Micro-organismes viables.....	< 10 <sup>4</sup> UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i> / g.....	Absence
Bactéries lactiques totales.....	< 10 <sup>3</sup> UFC/g	Salmonelles / 25g.....	Absence
Bactéries acétiques.....	< 10 <sup>3</sup> UFC/g	Micro-organismes	
Coliformes /g.....	Absence	anaérobies sulfo-réducteurs/g.....	Absence
Escherichia coli/g.....	Absence	Levures.....	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
Spores de <i>Clostridium perfringens</i> / g		Moisissures.....	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
.....	Absence		

## Emploi en œnologie

Propriétés : agent de clarification concentré, spécifique des vins de presse et des vins astringents.

Dose d'emploi : 3 à 6 cl/hL.

Réglementation : Contient des sulfites. Pour l'union Européenne et certains pays, son emploi peut impliquer une étiquette spécifique. Se conformer à la réglementation en vigueur.

Préparation : diluer dans 4 à 5 fois son volume d'eau avant emploi (voir étiquette et fiche commerciale)

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Ne pas mélanger avec d'autres produits
- Employer le produit dans les 4 heures suivant sa préparation

## Recommandation de conservation

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO : 2 ans.

## Conditionnement

Bidons de 22 kg



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX  
 Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50  
 www.laffort.com