

## Filtragel 100 Hydrolysierte Gelatine für oenologische Zwecke

### Spezifikation

Herkunft: Schweinehaut

#### Physikalische Eigenschaften

Aussehen	Pulver
Farbe	gelblich
Geschmack	neutral

#### Chemische Eigenschaften

Proteingehalt	>85%
Lipide	<0,1%
Feuchtigkeit	<13%
Asche	<2%
Hydroxyproline	12±2%
Schwefeldioxid	<10 mg/kg
Hydrogen Peroxide	<10 mg/kg
Schwermetalle	<40 mg/kg
Arsen	<1 mg/kg
Kupfer	<30 mg/kg
Blei	<5 mg/kg
Zink	<50 mg/kg
Eisen	<50 mg/kg
Quecksilber	<0,15 mg/kg
Cadmium	<0,5 mg/kg
Chrom	<10 mg/kg
Bloomzahl	180±10
Viskosität	3,0±0,5 mPa.s
Trübungsgrad	<50 NTU
pH	4,5-6,0
Korngröße	7-70 Mesh
Gesamt aerober Gehalt	<1000/g
E. Coli	keine in 10g
Salmonellen	keine in 25g

#### Oenologische Anwendung

FILTRAGEL 100 im kalten Wasser (fünffache Menge) 20-30 Minuten vorquellen, danach mit gleicher Menge Heißwasser (90°C) lösen und anschließend sofort verarbeiten.

#### Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen

#### Verpackung

1 kg und 25 kg