



Fiche de spécifications ErbiGel®

Description : Gélatine alimentaire pour l'absorption des composés phénoliques et la clarification des vins et des jus de fruits.

Matières premières : Couennes et peaux de porc

Paramètres

Humidité :	≤ 15 %
pH (solution 5%) :	4 - 6
Point isoélectrique :	7 - 9
Degré Bloom :	80 - 120

Analyses types (rapportées à la matière sèche)

Cendres	< 2 %
SO ₂	< 50 ppm
Zinc	< 50 ppm
Cuivre	< 30 ppm
Plomb	< 5 ppm
Arsenic	< 1 ppm
Cadmium	≤ 0,1 ppm
Mercure	≤ 0,01 ppm
Germes totaux	> 1000 CFU/g
Coliformes	absence dans 1,0 g
Clostridium	absence dans 1,0 g
Escherichia Coli	absence dans 1,0 g
Salmonelles	absence dans 25,0 g

Produit conforme au règlement (UE) N° 934/2019 de la Commission européenne relatif aux pratiques œnologiques et à la directive N° 2012/12/UE relative aux traitements des jus de fruits. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.