



LAFFORT

l'œnologie par nature

GELATINE - CERTIFICATO D'ORIGINE

Tenuto conto delle certificazioni e specifiche comunicateci dai nostri fornitori di materie prime, noi certifichiamo che le nostre gelatine :

- **Gélatine Extra n°1**
- **Gecoll**
- **Gecoll Supra**
- **Gélarom**
- **Gélaffort**
- **Clarpress**
- **Gécoll n°5**
- **Vinosol 2**
- **Gélatine liquide à 300 g/L**

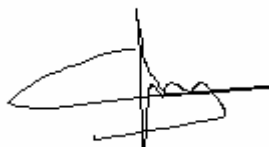
Sono tutte preparate a partire da materie prime di origine esclusivamente suina.

Questi prodotti sono inoltre conformi al Codex Enologico Internazionale (o sue modifiche in corso di studio) e nel quadro del loro impiego, come regolamentato in enologia, esse sono atte all'elaborazione o al contatto di prodotti destinati al consumo umano diretto.

L'impiego di questi prodotti in enologia è contemplato nel Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche e dal Regolamento CEE 1493/99.

Bordeaux li : 27/04/2007


Anne SCHAEFFER
Responsabile Qualità



LAFFORT - BP 17 - 33015 BORDEAUX CEDEX - FRANCE - Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50 - www.laffort.com

CERT-origine-GELATINE-26.04.07

