



ATLANTIS
FRANCE

Equipement
et Fournitures
pour la
Conservation
Préventive
et la
Restauration

Fiche technique

Créateur : DR
Date de création : 09/12/08
Date de modification : 23/09/11
Chemin d'accès : T\Fiches techniques

Gélatines

Gélatine pure, en poudre et gélatine en plaquettes de 120g.

Référence : - GEPR0001AA Gélatine en poudre – 1kg
- GEPL0001AA Gélatine en plaquettes – 1kg

Gélatine en poudre

Aspect : poudre

Couleur : brun/jaune

Odeur : légère

pH : 5.5-7

Conservation après préparation : 360-380 (12.50%, 10 °C, 17h)

Viscosité : 4.5 – 5.5 (17.75 % à 60°C)

Point d'ébullition : 31 – 32 °C

Stockage : conserver dans un espace sec, tenir éloigné de toute source d'eau ou d'humidité

Préparation : laisser tremper la gélatine en poudre dans de l'eau froide pendant 3 heures, puis chauffer doucement au bain-marie entre 50 et 60 °C.

La gélatine en poudre est généralement utilisée diluée dans des solutions comprises entre 2 et 60%, selon le contexte d'utilisation.



Gélatine en plaquettes

Aspect : plaquettes d'environ 120g

Couleur : ambre

Odeur : légère

Origine : protéine de peau de lapin

pH : 5.5-6.5

Viscosité : 1.8 – 2.2 (17.75 % à 60°C)

Stockage : Stocker les plaquettes de gélatine dans un espace sec et frais pour une conservation optimale sur plusieurs années

Préparation : laisser tremper la gélatine en poudre dans de l'eau froide pendant 24 heures, puis chauffer doucement au bain-marie entre 50 et 60 °C.

La gélatine en plaquettes est généralement utilisée diluée dans des solutions comprises entre 5 et 30%, selon le contexte d'utilisation.





ATLANTIS
FRANCE

Equipement
et Fournitures
pour la
Conservation
Préventive
et la
Restauration

Fiche technique

Créateur : DR
Date de création : 09/12/08
Date de modification : 23/09/11
Chemin d'accès : T\Fiches techniques

Préconisations d'utilisation

1/ Commencez par mélanger l'eau froide et la gélatine dans un récipient adapté au bain-marie selon les proportions voulues, puis laissez reposer à l'air libre. (Pour de la gélatine en poudre, laissez reposer pendant 3 heures. Pour la gélatine en plaquettes, brisez les plaquettes en morceaux grossiers et plongez les dans l'eau, laissez reposer environ 24 heures). La proportion d'eau à utiliser sera fonction du type de travail à effectuer. À titre indicatif, pour de la restauration d'artefacts en bois, le taux de concentration sera d'environ 20 à 25% de gélatine ; pour du gesso, un mélange à 7% sera généralement suffisant ; pour de la consolidation de peintures, de 1 à 5% de gélatine).

2/ Chauffez la gélatine au bain-marie sans jamais dépasser les 60 °C, au-delà les protéines contenues dans la gélatine dégénèrent et le produit perd son pouvoir d'adhérence. Utilisez un bain-marie électrique BAMA0009AA pour être sûr de ne pas atteindre de température trop élevée, ou vérifiez régulièrement la température avec un thermomètre pour un bain-marie classique. Vérifiez visuellement l'état de la préparation, la gélatine doit s'être dissoute dans l'eau en un mélange homogène.

3/ La gélatine peut être utilisée dès sa sortie du bain-marie, sous forme liquide. La viscosité de la colle dépendra de sa concentration.

4/ En refroidissant, elle va progressivement se gélifier. Elle peut alors être conservée quelques jours au réfrigérateur pour un usage ultérieur. Pour la rendre de nouveau liquide, mettez-la au bain-marie jusqu'à ce qu'elle reprenne sa consistance liquide.

5/ La gélatine se garde plusieurs jours au réfrigérateur. Elle sera à considérer comme impropre à l'utilisation si elle commence à dégager une mauvaise odeur, si de la moisissure se développe à sa surface ou si elle a perdu sa consistance. Il est possible d'augmenter la durée de vie de la préparation en ajoutant 0,5% de fongicide Biodocarb (0,5% par rapport à la quantité de gélatine utilisée initialement et non sur le volume total)

Précautions d'utilisation

- Éviter le contact avec la peau ou les yeux ; le port de gants est recommandé en cas de manipulations répétées
- Gélatines non propres à un usage alimentaire ; en cas d'ingestion ne pas boire plus de 500 ml d'eau.

NON-GARANTIE

Les informations contenues dans cette brochure sont données en toute bonne foi et ne peuvent pas être considérées comme spécification pour le produit.

Il revient à l'utilisateur de se conformer aux règles d'hygiène et de sécurité en accord avec les réglementations nationales.

35 Rue du ballon · 93160 Noisy-le-Grand · France
Tél : +33 (0)1 48 15 51 51 · Fax : +33 (0) 1 48 15 51 50
contact@atlantis-france.com · www.atlantis-france.com
Sarl au capital de 8 000 € · R.C.S. Bobigny 2007 B 5201 · Siret 338 226 400 000 20 · TVA Intracommunautaire FR 42 338 226400
Atlantis France est une société du groupe Feralp