



A. FREITAS VILAR

FILTRAÇÃO / SULFITANTES /  
CLARIFICANTES / ESTABILIZANTES  
/ LEVEDURAS / BIOTECNOLOGIA /  
ENZIMAS / NUTRIENTES / TANINOS

## GELATINA DE FLOTAÇÃO GEL FLOT BIO LÍQUIDA (VEGAN)

### Características:

O agente de afinamento **GEL FLOT BIO LÍQUIDA (VEGAN)** é um novo agente de afinamento e clarificação para mostos, vinhos e sumos de fruta preparado para vinhos biológicos e vegan. É uma solução concentrada de **100 g/L** de proteína de ervilha de origem vegetal livre de OGMs e alergénios de acordo com o regulamento (EU) nº 1169/2011.

A **GEL FLOT BIO LÍQUIDA (VEGAN)** é particularmente reativa com substâncias polifenólicas responsáveis pela alteração da cor nos vinhos brancos e rosés. De fácil utilização devido a ser líquida, flocula rapidamente as partículas em suspensão no mosto, originando uma clarificação eficaz e contribuindo para a frescura aromática. As borras ficam compactas com maior importância que as colas de origem animal.

- A **GEL FLOT BIO LÍQUIDA (VEGAN)** previne e trata moderadamente a oxidação de mostos brancos e rosés ou de mostos tintos termovinificados. Pode ser usada no tratamento de mostos de colheitas trituradas ou alteradas (*Botrytis*). Clarificação de mostos por flotação ou clarificação estática.

### Certificado de Qualidade:

Os produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para diretiva 2008/84/CE conforme o Códex Enológico Internacional pelo Reg. CE 606/2009.

Os materiais usados para a produção do produto final não contêm Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) nem sujeito a radiação ionizante.

O produto comercializado não foi produzido com alimentos ou seus derivados que representam a maioria das reações alérgicas e intolerâncias nos seres humanos conforme listado no Reg. 1169/2011.

### Dose de utilização:

80 - 230 ml/hl	Mostos
30 - 80 ml/hl	Vinhos
290 ml/hl	Dose máxima legal

### Instruções de utilização:

Agitar a embalagem vigorosamente antes de utilizar o produto.

Diluir num pouco de mosto ou vinho e aplicar. Homogeneizar cuidadosamente até o produto ficar bem distribuído.

Produto para o uso enológico e estritamente profissional.

Utilizar segundo a legislação em vigor.

### Apresentação:

Jerricans de 25 L

### Conservação:

Armazenar a embalagem num local seco e fresco livre de odores. Afastar do gelo.

Uma vez aberta a embalagem deve ser usada rapidamente.

FTGELFLOTBIOLIQ22062022

#### Sede:

Rua da Fraternidade Operária 27 A/B  
1950-137 Lisboa  
Telf. : 218681160  
geral.lisboa@afreitasvilar.com

#### Laboratório:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC  
5070-050 Aljô  
Telf. : 259095809  
lab@afreitasvilar.com