



A. FREITAS VILAR

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

CLARIFICAÇÃO DE BEBIDAS **ATOCEL**

Características:

A gelatina **ATOCEL** é um produto natural obtido por hidrólise parcial do colagénio que é a principal proteína constituinte da pele do tecido animal. O seu aspeto é um pó branco, inodoro, sem sabor, não contém nenhuma substância conservante. Devido às suas características físicas é uma gelatina alimentar micronizada, com elevado grau de pureza completamente solúvel em água fria, dando origem a uma solução límpida e homogénea.

É preferencialmente indicada na clarificação de vinhos brancos, tintos e rosés. Em vinhos tintos novos e de prensa **ATOCEL** é utilizado com o objetivo de diminuir e suavizar os taninos agressivos responsáveis pela adstringência e secura em boca funcionando também como um estabilizante de matéria corante pois absorve a parte coloidal instável eliminando os polifenóis. As doses podem ser aumentadas em vinhos que apresentem uma turbidez mais elevada.

Em Vinhos Brancos e Rosés **ATOCEL** utiliza-se em associação a outros agentes de colagem (**TANINO T80, BEVASIL 30, VITIBEN**) com o objetivo de obter vinhos mais estáveis e limpos.

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

Dose de utilização:

| | |
|-------------|------------------------|
| 2 – 4 g/hL | Vinhos brancos e rosés |
| 8 – 15 g/hl | Vinhos tintos |

Instruções de utilização:

Dissolver lentamente **ATOCEL** em água fria (melhores resultados água 30 °C), na relação 1:10 em agitação constante até à sua dispersão total. A solução obtida deve ser utilizada imediatamente após a sua preparação.

Adiciona-se a solução obtida a uma pequena quantidade de vinho para depois ser incorporado na totalidade do depósito por intermédio de uma bomba doseadora ou tubo de venturi.

Com as doses de utilização indicadas acima normalmente não se assiste a fenómenos de sobre colagem, no entanto é recomendado efetuar ensaios prévios em laboratório.

Apresentação:

Sacos de 15 Kg

Conservação:

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

Após aberta, a embalagem deve ser fechada e armazenada corretamente.

FTATOCEL21062022

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