



A. FREITAS VILAR

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

GELATINA DE FLOTAÇÃO GEL FLOT PLUS

Características:

GEL FLOT PLUS é uma gelatina alimentar de origem animal solúvel em água fria (20 °C a 35 °C). Possui carga positiva que reage intensamente com as cargas negativas dos colóides instáveis (taninos e resíduos de pectinas). Devido a ter 180 bloom garante uma fácil e rápida floculação o que a torna ideal para a flotação dos mostos brancos e rosés e para a clarificação de vinhos.

Na Flotação:

- Os mostos devem estar completamente despectinizados, recomendamos o uso prévio de uma enzima com atividade pectinase (**Rapidase: Clear, Clear Extreme, Expression Aroma, Extra Press, Flotation, Extra Fruit**).
- Uvas contaminadas com *Botrytis* recomenda-se o uso de enzimas com atividade glucanase (**Rapidase Filtration e Batonnage**).
- Recomenda-se fazer testes de pectina e de glucanos de modo a verificar a sua presença ou não.

Na Clarificação:

- Em vinhos tintos jovens e vinhos de prensa, a **GEL FLOT PLUS** é utilizada com o objetivo de diminuir e suavizar taninos agressivos, responsáveis pela adstringência e notas herbáceas que provocam a sensação de secura em boca.

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:

5 – 7 g/hL	Vinhos tintos
4 – 6 g/hl	Mostos despectinizados
5 – 10 g/hl	Flotação de mostos despectinizados

Instruções de utilização:

IMPORTANTE: Dissolver lentamente a gelatina **GEL FLOT PLUS** em **água fria** numa relação 1:20 em agitação constante. Deixar repousar durante 15 minutos até se obter uma solução límpida e homogénea sem quaisquer grumos.

A solução obtida deverá ser utilizada imediatamente.

Recomenda-se a realização de ensaios prévios em laboratório a fim de determinar a dose ótima a aplicar.

Apresentação:

Sacos de 15 Kg

Conservação:

Armazenar a embalagem num local seco e fresco livre de odores, temperatura entre 5 °C – 20 °C.

Após aberta, a embalagem deve ser fechada e armazenada corretamente. Não usar após o final do prazo de validade.

FTGELFLOTPLUS22062022

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 Alijó
Telf. : 259095809
lab@afreitasvilar.com