



A. FREITAS VILAR

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

GELATINA DE FLOTAÇÃO GEL FLOT

Características:

GEL FLOT é uma gelatina de origem animal completamente solúvel em água, dando uma solução límpida e homogénea. Devido ao seu elevado Bloom entre 180-200 garante uma fácil e rápida floculação o que a torna ideal na flotação dos mostos.

Para garantir uma ótima flotação os mostos brancos e rosés a flotar devem estar completamente despectinizados, isto é possível com o uso de enzimas com atividade Pectinase (**Rapidase: Clear, Clear Extreme, Expression Aroma, Extra Press, Flotation, Extra Fruit**) e enzimas com atividade β -glucanase (**Rapidase Filtration e Batonnage**) no caso de uvas contaminadas por Botrytis.

Em vinhos tintos **GEL FLOT** é utilizado com o objetivo de diminuir e suavizar os taninos agressivos responsáveis pela adstringência e secura, melhorando as características organoléticas.

O uso de **GEL FLOT** permite uma redução no uso de outros agentes de clarificação como é o caso de bentonite e de sol. sílica, podendo até funcionar como substituto de alguns agentes na clarificação em vinhos tintos.

Certificado de Qualidade:

Os produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para a 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	Clarificação de vinhos
7 – 10 g/hl	Mostos fáceis / flotação
15 g/hl	Dose máxima

Instruções de utilização:

Dissolver lentamente a gelatina de flotação **GEL FLOT** em água fria na relação 1:5 em agitação constante. Deixar repousar durante 15 minutos. Adicionar água quente (45 °C - 55 °C) de modo a conseguir ter uma solução morna (35 °C - 40 °C).

A solução assim obtida não deverá apresentar grumos e deverá ser utilizada imediatamente. A gelificação ocorre a 35 °C.

Recomenda-se fazer testes de pectina e de glucanos para verificar se estes ainda se encontram presentes ou não.

Apresentação:

Embalagem de 25 Kg

Conservação:

Embalagem selada: armazenar em temperaturas superiores a 10 °C, longe da luz solar em áreas secas e ventiladas.

Embalagem aberta: volte a fechar logo após usar e armazenar como já foi indicado.

FTGELFLOT21062022

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