



A. FREITAS VILAR

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

CLARIFICAÇÃO DE BEBIDAS GELPUR 5

Características:

A **GELPUR 5** é uma gelatina alimentar líquida concentrada a 50% e estabilizada com solução sulfurosa. É uma solução límpida e estável que se conserva durante muito tempo sob o ponto de vista microbiológico, mantendo inalteradas as suas características químico-físicas.

GELPUR 5 é recomendado:

- Na decantação ou flotação em mostos;
- Na clarificação de vinhos brancos e tintos;
- Redução de taninos e polifenóis menos solúveis responsáveis pela sensação de adstringência e amargor;
- Estabilização da matéria corante pois absorve a parte instável de tipo coloidal.

GELPUR 5 apresenta maior eficácia combinada com outros agentes:

- Colagem normal: primeiro sol. sílica ou bentonite posteriormente **GELPUR 5**;
- Eliminar taninos: Primeiro **GELPUR 5** posteriormente sol. sílica ou bentonite;
- Colagem azul: ferrocianeto de potássio ou carvão, seguido de sol. sílica e depois **GELPUR 5**;
- Colagem composta: primeiro a bentonite seguido por ferrocianeto de potássio, sol. sílica e depois **GELPUR 5**;

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:

10 – 25 ml/hL	Vinhos jovens
15 – 25 ml/hl	Vinhos de prensa
5 – 10 ml/hl	Mostos de prensa pneumática
10 – 15 ml/hl	Mostos de prensa a média pressão
15 – 25 ml/hl	Mostos de prensa contínua

Instruções de utilização:

Adicionar **GELPUR5** diretamente ao produto a tratar.

Para obter a máxima eficiência na clarificação é recomendado adicionar a gelatina **GELPUR 5** por intermédio de uma bomba doseadora ou tubo de venturi.

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

Apresentação:

Bidão de 25 Kg

Conservação:

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

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

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

FTGELPUR521062022