

CLARIFICANTE GEL FLOT

GELATINA PARA FLOTAÇÃO

COMPOSIÇÃO:

100% gelatina de origem animal para flotação e clarificação

CARACTERÍSTICAS:

A **GEL FLOT** é uma gelatina de origem animal, em formato sólido, 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.

APLICAÇÕES:

- Clarificação de mostos por flotação: promove a formação de flóculos, aumentando assim a velocidade e eficácia da separação de partículas sólidas.
- Reduzir e suavizar os taninos agressivos, diminuindo assim a adstringência e secura.

NOTA: 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 pectolítica (**Rapidase Expression Aroma** ou **Rapidase Flotation**) ou enzimas com atividade β -glucanase (**Rapidase GlucanFree** ou **Batonnage**) no caso de uvas contaminadas por Botrytis.

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.

DECLARAÇÕES DE QUALIDADE:

Matéria-prima em conformidade com o Reg. (EU) 231/2012 e Codex Enológico Internacional.

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e

As informações acima descrevem exclusivamente os requisitos técnicos do produto e baseiam-se no nosso conhecimento e experiência atuais.
É da responsabilidade do utilizador o uso adequado segundo a ficha de segurança.

DOSE DE UTILIZAÇÃO:

5 – 7 g/hL	Clarificação de vinhos
7 – 10 g/hl	Flotação

*Não exceder a dose de 15 g/hL com risco de prejudicar a estrutura do mosto

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Antes de utilizar a **GEL FLOT LIQUID** garantir que o mosto se encontra despectinizado aplicando uma enzima pectolítica ou com atividade β -glucanase para otimizar a floculação e reduzir a viscosidade do mosto. Recomenda-se ainda realizar testes de pectina e de glucanos para verificar a presença dos mesmos no mosto.

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.

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 1 Kg e 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.

FTGELFLOT19022026

Sede:

Complexo Industrial da Granja Armazém C5
2625-717 Vialonga
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Norte:

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