

CLARIFICAÇÃO

GELPUR FISH

SOLUÇÃO DE GELATINA DE PEIXE DE LEVADA QUALIDADE

COMPOSIÇÃO:

Solução de gelatina de peixe (aprx. 20%) estabilizada com dióxido de enxofre (aprx. 1%)

CARACTERÍSTICAS:

A **GELPUR FISH** é solução de gelatina de peixe hidrolisada de alta qualidade. Como a sua composição em aminoácidos é muito semelhante de a outras gelatinas animais, faz com que seja uma boa alternativa a estas gelatinas.

No vinho branco, reduz características oxidativas e vegetais. No vinho tinto, retira taninos ásperos e compostos corantes instáveis, melhorando a sensação em boca e ajudando a revelar aromas frutados.

APLICAÇÕES:

Vinhos brancos e vinho base para espumante:

- Redução da oxidação e notas herbáceas;
- Clarificação rápida e completa.

Vinhos tintos:

- Clarificação em vinhos tintos estruturados;
- Remoção de taninos ásperos, melhorando a suavidade;
- Remoção de compostos de cor instáveis;
- Melhoramento da limpeza aromática.

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 aprovados para uso pelo Reg. (EU) 934/2019.

Dose de utilização:

20 – 75 ml/hL	Vinhos brancos em combinação com bentonite a cerca de 50 g/hl
20 - 100 ml/hl	Vinhos tintos

Instruções de utilização:

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

Adicionar **GELPUR FISH** diretamente ao produto a tratar.

Para obter a máxima eficácia na clarificação é recomendado adicionar gradualmente a **GELPUR FISH** por intermédio de uma bomba doseadora ou tubo de Venturi.

Apresentação:

Embalagem de 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

Conservação:

Armazenar a embalagem num local seco, fresco e livre de odores. Temperatura de armazenamento > 10°C.

Embalagem aberta: selar e manter conforme acima indicado.

A temperaturas baixas o Gelpur Fish pode solidificar. Usar água morna para inverter para o estado líquido.

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

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.

FTGELPURFISH18022026

Sede:

Rua da Fraternidade Operária 27 A/B
1950-137 Lisboa
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Norte:

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