

## CLARIFICAÇÃO

# GELPUR 5

GELATINA LÍQUIDA COM GRAU DE HIDRÓLISE ELEVADO

### COMPOSIÇÃO:

Solução de gelatina de origem animal concentrada (aprx. 50%) e estabilizada com dióxido de enxofre.

### CARACTERÍSTICAS:

A **GELPUR 5** apresenta-se como uma solução límpida e estável. É uma gelatina de elevado grau de hidrólise e densidade de carga baixa. Tem uma boa capacidade de remoção de taninos e polifenóis: em mostos e vinhos brancos aumenta a clarificação e a resistência à oxidação; em vinhos tintos jovens ou de prensas reduz a adstringência.

### APLICAÇÕES:

**GELPUR 5** é recomendado:

- Na decantação ou flotação de mosto e clarificação de vinhos brancos ricos em polifenóis ou de prensagens intensas, juntamente com sol. sílica e bentonite;
- Na clarificação de vinhos tintos de prensas, diminuindo a sensação de adstringência e melhorando a filtrabilidade e limpidez;
- Na clarificação de vinhos rosés e tintos jovens, diminuindo a adstringência na entrada de boca.
- Estabilização da matéria corante.

#### Nas colagens com outros produtos:

- **Colagem normal:** 1º sol. sílica ou bentonite, posteriormente **GELPUR 5**;
- **Eliminar taninos:** 1º **GELPUR 5**, posteriormente sol. sílica ou bentonite;
- **Colagem azul:** 1º ferrocianeto de potássio ou carvão, seguido de sol. sílica e posteriormente **GELPUR 5**;
- **Colagem composta:** 1º bentonite seguido por ferrocianeto de potássio, sol. sílica e posteriormente **GELPUR 5**;

### 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:

|               |                                  |
|---------------|----------------------------------|
| 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        |
| 10 – 25 mL/hL | Vinhos jovens                    |
| 15 – 25 mL/hL | Vinhos de prensa                 |

10 mL/hL de **Gelpur 5** produz menos de 1 mg/L de SO<sub>2</sub>

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Adicionar **GELPUR 5** diretamente ao produto a tratar com recurso a remontagem, garantindo uma boa homogeneização. Para uma eficácia máxima, aplicar **GELPUR 5** de forma gradual através de uma bomba doseadora ou tubo de Venturi.

Antes da aplicação deve ser realizado um ensaio para determinar a dose ideal, evitando sobrecolagens.

### APRESENTAÇÃO:

Embalagens de 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

### CONSERVAÇÃO:

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

Embalagem aberta: selar e manter conforme acima 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.

FTGELPUR518022026

#### 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