



A. FREITAS VILAR

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

CLARIFICAÇÃO **ATOGEL**

GELATINA ALIMENTAR MICRONIZADA

COMPOSIÇÃO:

100% gelatina de origem animal.

CARACTERÍSTICAS:

A gelatina **ATOGEL** é uma gelatina alimentar micronizada, com elevado grau de pureza completamente solúvel em água fria, dando origem a uma solução límpida e homogénea, sem gelificar.

Na clarificação de mostos brancos e rosés, e quando combinado com bentonite ou sol de sílica, resulta na redução efetiva de substâncias fenólicas.

Em vinhos tintos novos e de prensa diminui e suaviza os taninos agressivos responsáveis pela adstringência e secura em boca, funcionando também como um estabilizante de matéria corante.

APLICAÇÕES:

- Clarificação e flotação de mostos brancos de prensa ou ricos em polifenóis, em conjunto com bentonite, sol de sílica ou tanino;
- Clarificação de vinhos tintos de prensa para melhoramento de filtrabilidade e redução de adstringência;
- Clarificação de vinhos tintos e rosés jovens para redução de aspereza.

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

DOSE DE UTILIZAÇÃO:

5 – 15 g/hL	Mostos
2 – 10 g/hL	Vinhos brancos e rosés
8 – 15 g/hL	Vinhos tintos

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Dissolver lentamente **ATOGEL** em água fria (melhores resultados água 30 °C), na relação 1:10 em agitação constante até à sua dispersão total. A solução obtida deve ser utilizada imediatamente após a sua preparação.

Adicionar a solução obtida por intermédio de uma bomba doseadora ou tubo de Venturi, assegurando a homogeneização por intermédio de uma remontagem.

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

APRESENTAÇÃO:

Sacos de 15 Kg

Conservação:

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

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

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.

FTATOGEL19022026

Sede:

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

Laboratório:

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

www.afreitasvilar.com