CLARIFICANTE

GELATINA FLOTAÇÃO LIQUIDA

SOLUÇÃO DE GELATINA PARA FLOTAÇÃO

COMPOSIÇÃO:

Solução de gelatina alimentar (aprx. 10%) para flotação, estabilizada com dióxido de enxofre (aprx. 2%).

CARACTERÍSTICAS:

GELATINA FLOTAÇÃO LÍQUIDA é uma solução límpida e homogénea de gelatina de origem animal de elevado Bloom (entre 180 – 200) usada para a clarificação de mostos brancos, rosés e tintos. A sua elevada carga positiva reage intensamente com carga negativa dos coloides instáveis, taninos e resíduos de pectinas, tornando-se ideal para flotação de mostosbrancos e rosés e na clarificação de vinhos.

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

DOSE DE UTILIZAÇÃO:

50 – 70 mL/hL	Mostos brancos, tintos e rosés
80 – 100 g/hl	Mostos termovinificados

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Antes de utilizar a **GELATINA FLOTAÇÃO LÍQUIDA** 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.

O **GELATINA FLOTAÇÃO LÍQUIDA** pode ser incorporado diretamente durante a flotação ou misturado no mosto, com recurso a remontagem garantindo uma boa homogeneização antes da flotação.

Antes da aplicação deve ser realizado um ensaio para determinar a dose ideal para o nível de clarificação desejado.

Apresentação:

Embalagem de 1 L, 5 L e 25 L

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.

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.

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

www.afreitasvilar.com