

CVV

CLARIFICAÇÃO GELATINA FLOTAÇÃO LIQUIDA

GELATINA DE FLOTAÇÃO

COMPOSIÇÃO:

Solução de gelatina 100% animal com concentração 100 g/L estabilizada com E220 dióxido de enxofre (aprx. 2%).

CARACTERÍSTICAS:

GEL FLOT LIQUID é uma gelatina de origem animal em formato líquido, pronta a usar, com concentração de 100 g/L usada para a clarificação de mostos brancos, tintos e rosés.

Remove partículas insolúveis dos mostos e reduz os compostos fenólicos através de flotação.

Tem elevada carga positiva pelo que reage intensamente com as cargas negativas dos coloides instáveis, taninos e resíduos de pectinas, tornando-se ideal para a clarificação de vinhos.

APLICAÇÕES:

- Clarificação estática ou por flotação de mostos brancos ou rosés;
- Clarificação de vinhos tintos;
- Eliminação de substâncias polifenólicas, especialmente taninos ásperos em vinhos tintos;
- Em conjunto com bentonite otimiza mecanismos de clarificação.

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:

10 – 100 ml/hL	Mostos brancos, tintos e rosés
30 – 100 g/hl	Mostos termovinificados

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

É essencial realizar um ensaio preliminar de forma a determinar com precisão as doses necessárias para a clarificação e equilíbrio organolético.

É recomendada a aplicação de uma enzima pectolítica para garantir a despectinização dos mostos (**Rapidase Expression Aroma ou Rapidase Flotation**). No caso de uvas botritizadas poderá ser necessário a aplicação de enzimas com atividade glucanase (**Rapidase Filtration e Batonnage**). Recomenda-se ainda realizar testes de pectina e de glucanos para verificar a presença dos mesmos no mosto.

O **GEL FLOT LIQUID** pode ser incorporado diretamente durante a flotação ou misturado no mosto realizando uma remontagem para homogeneizar o produto antes da flotação.

APRESENTAÇÃO:

Embalagens de 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg

CONSERVAÇÃO:

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

Manter o produto a temperatura superior a 5°C.

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.

FTGELFLOTLIQ20022026

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