

CLARIFICAÇÃO

GELPUR 2

GELATINA LÍQUIDA COM GRAU DE HIDRÓLISE ELEVADO

COMPOSIÇÃO:

Solução de gelatina de origem animal concentrada (aprx. 20%) e estabilizada com dióxido de enxofre.

CARACTERÍSTICAS:

A **GELPUR 2** é uma gelatina alimentar líquida concentrada a 20% e estabilizada com solução sulfurosa. É uma solução límpida e estável que se conserva durante muito tempo sob o ponto de vista microbiológico, mantendo inalteradas as suas características químico-físicas.

A **GELPUR 2** é devido a ser de fácil utilização o seu uso é recomendado para o tratamento de uvas, mostos e vinhos.

A **GELPUR 2** permite-lhe estabilizar a matéria corante absorvendo a parte instável de tipo coloidal.

APLICAÇÕES:

GELPUR 2 é recomendado:

- Na decantação ou flotação em mostos;
- Na clarificação de vinhos brancos e tintos;
- Na redução de taninos e polifenóis menos solúveis responsáveis pela sensação de adstringência e amargor;
- Na compactação de borras obtendo maior rendimento.

Nas colagens com outros produtos:

- **Colagem normal:** 1º sol. sílica ou bentonite, posteriormente **GELPUR 2**;
- **Eliminar taninos:** 1º **GELPUR 2**, posteriormente sol. sílica ou bentonite;
- **Colagem azul:** 1º ferrocianeto de potássio ou carvão, seguido de sol. sílica e posteriormente **GELPUR 2**;
- **Colagem composta:** 1º bentonite seguido por ferrocianeto de potássio, sol. sílica e posteriormente **GELPUR 2**;

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:

30 – 70 ml/hL	Uvas sãs
75 – 100 ml/hL	Uvas parcialmente podres
100 – 200 ml/hL	Uvas podres
50 – 100 ml/hL	Mostos e sumos de fruta
25 – 80 ml/hL	Vinhos para engarrafar

10 mL/hL de **Gelpur 2** produz menos de 1 mg/L de SO₂

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Adicionar **GELPUR 2** diretamente ao produto a tratar com recurso a remontagem, garantindo uma boa homogeneização. Para uma eficácia máxima, aplicar **GELPUR 2** 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.

FTGELPUR218022026

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
laboratorio@afreitasvilar.com