

CLARIFICANTES



GELAXINA® FLUID P

GELATINA ALIMENTAR CONCENTRADA E SOLUBILIZADA



COMPOSIÇÃO

Gelatina animal *pigskin* 30%, ácido cítrico (E330) 0,5%, anidrido sulfuroso (E220) 0,5% e água desmineralizada.



CARACTERÍSTICAS

GELAXINA® FLUID P é uma solução de gelatina animal, obtida a partir de matérias-primas selecionadas para o uso enológico. Graças ao processo de estabilização, a GELAXINA® FLUID P conserva-se por muito tempo, mantendo inalteradas as características químicas e físico-químicas, é obtida através de avançadas tecnologias, que permitem obter um produto com potencial zeta médio-alto.



APLICAÇÕES

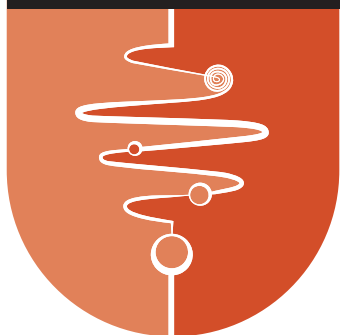
É utilizada nos processos de clarificação de mostos e vinhos em associação com bentonite e ou sol de sílica; a GELAXINA® FLUID P garante uma clarificação rápida, com formação de borra compacta.

Nos tratamentos de clarificação, especialmente em associação com sol de sílica (40 Sil®), é aconselhado aumentar as doses de GELAXINA® FLUID P, relativamente às doses usadas de gelatina em pó.

Muito eficaz para reduzir a quantidade de taninos e polifenóis pouco solúveis, permitindo uma boa estabilização do produto.

O uso de GELAXINA® FLUID P deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

CLARIFICANTES



GELAXINA® FLUID P

GELATINA ALIMENTAR CONCENTRADA E SOLUBILIZADA



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Acrescentar diretamente ao produto a tratar, assegurando uma boa homogeneização do produto.

É aconselhável a dosagem proporcional da GELAXINA® FLUID P através do sistema DOSACOM® da JU.CLA.S.



DOSES

5 - 20 g/hl em mostos e vinho brancos;

10 - 60 g/hl em vinhos tintos .

Para evitar fenómenos de sobrecolagem, aconselha-se executar ensaios prévios laboratoriais com diferentes doses.

AVISO: A cedência de anidrido sulfuroso, potássio e ácido cítrico por parte da GELAXINA® FLUID P é insignificante (frações de ppm).



EMBALAGEM

Bilha de 25 kg e IBC de 1.000 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol. Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com