

CLARIFICANTES



PREMIUM GEL

GRADO 1

GELATINA ALIMENTAR COM ELEVADA CARGA ELÉCTRICA SUPERFICIAL

COMPOSIÇÃO

Gelatina animal puríssima. Todas as gelatinas da linha PREMIUM® são submetidas ao controlo de qualidade da Enologica Vason que obedecem aos requisitos mínimos por lei e aos requisitos do departamento de investigação e desenvolvimento da Enologica Vason como indicado na tabela.

	Requisitos da Enologica Vason	Requisitos do CODEX
Perdas por exsicação (105°C) %	<15	<15
Cinzas* %	<2	<2
pH (sol. 1%)	4,5-6	5-7
SO ₂ ppm	<50	<50
Cobre* ppm	<30	<30
Ferro* ppm	<50	<50
Chumbo* ppm	<5	<5
Crômio* ppm	<10	<10
Zinco* ppm	<50	<120
Arsénio* ppm	<1	<2
Azoto total* %	>15	>14
Microrganismos Totais ufc/g	<5000	<10.000
Esporos sulfito redutores ufc/g	ausentes	ausentes
Leveduras e bolores ufc/g	ausentes	ausentes

*Dados do produto seco.

Atualização CODEX 2013

CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® GEL GRADO 1 apresenta-se na forma granulada de cor amarela palha, inodoro e sem sabor. Em solução, em água quente, apresenta-se ligeiramente opalescente.

O departamento de I&D da Enologica Vason foi o primeiro a desenvolver um método para avaliar a carga eléctrica superficial dos coadjuvantes enológicos, em particular nas gelatinas. É uma técnica que se baseia no uso do equipamento "Streaming current detector", que permite avaliar o potencial de fluxo (ligado ao potencial zeta) e titular com uma solução polielectrolítica a carga eléctrica superficial.

PREMIUM® GEL GRADO 1 é caracterizada por uma elevada carga eléctrica superficial e reatividade com os compostos fenólicos, é por isso indicada para tratamentos de vinhos pouco tanínicos, em que se pretende um óptimo poder clarificante, melhorando a filtrabilidade do produto.

O uso da PREMIUM® GEL GRADO 1 reduz o risco de sobrecolagem.

Carga superficial meq/g	1,20
Reatividade com os compostos fenólicos	1,50
N° de Bloom	100+/-10
Solubilidade	A quente

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

CLARIFICANTES



PREMIUM GEL

GRADO 1

GELATINA ALIMENTAR COM ELEVADA CARGA ELÉCTRICA SUPERFICIAL



APLICAÇÕES

PREMIUM® GEL GRADO 1 é indicada para clarificações de mostos e vinhos, quando se pretende uma boa clarificação e baixa reatividade com os compostos fenólicos. É aconselhável utilizar em associação com bentonite (PLUSGRAN GEL ou MASTERVIN COMPACT) ou sol de sílica (40 SIL); é de sublinhar que o elevado valor de carga superficial da PREMIUM® GEL GRADO 1, permite reduzir a quantidade de gelatina nas clarificações em associação com sol de sílica.

O uso de PREMIUM® GEL GRADO 1 deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em 10 partes de água quente (40-50°C) até obter uma solução homogénea, em seguida, eventualmente, diluir em água fria. O produto obtido deve ser utilizado no próprio dia da sua preparação, não podendo ser conservado mais de 24 horas; para uma maior estabilidade da solução acrescentar ácido cítrico (1%) e metabissulfito de potássio (1.000 ppm).



DOSES

3-10 g/hL em mostos e vinhos brancos.

5-30 g/hL em mostos e vinhos tintos.

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



EMBALAGEM

Saco de 1 kg e 25 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