

CLARIFICANTES



# PREMIUM GEL GRADO 3

GELATINA ALIMENTAR COM BAIXA 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 D.M. 26-04-1969	Requisitos do CODEX	Requisitos F.U.
Perdas por exsicação (105°C) %	<13		≤18	≤15
Cinzas*%	<2	≤2	<3	
Cinzas sulfúricas*%	≤3		≤3	
Cobre* mg/Kg	<30	≤30	<35	
Ferro* ppm	<50		<120	
Chumbo* ppm	<5			
Crómio* ppm	<10		<10	
Zinco* ppm	<50		<120	
Arsénio* ppm	<1	≤2	<2	<1
Outros metais pesados* ppm	<20	≤20	<50	<10
Albumina*	ausente	ausente		
Ácidos orgânicos*	ausente	ausente		
Peróxidos (como H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )%	<0,01			≤0,01
Azoto total*%	>15		>14	
SO <sub>2</sub> %	<0,05	≤0,05	≤0,05	≤0,02
pH (sol. 1%)	4,5-6	4-7		3,8-7,6
Turbidez (sol. 10%) NTU	<50			
Ponto isoeléctrico	4,5-5,8			
Lípidos*%	<0,1			
Hidroxi prolina*%	12,0+/-2,0			
Temperatura de fusão °C	/			
Microrganismos Totais ufc/g	<5000			
Esporos sulfito redutores ufc/g	<10			
Leveduras ufc/g	<100			
Outros microrganismos**	Ausente			

\*Dados do produto seco

\*\*Outros microrganismos: coliformes a 30°C, coliformes a 44°C, Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Salmonela (em 25g)

## CARACTERÍSTICAS



PREMIUM® GEL GRADO 3 apresenta-se na forma de pó, de cor amarela palha, inodoro e sem sabor. Em solução, em água quente, apresenta-se perfeitamente límpida.

PREMIUM® GEL GRADO 3 é obtida através de um processo de hidrólise enzimática e sucessivas exsicações, com sistema " spray dry"; desta forma obtém-se uma gelatina inodora, sem sabor e facilmente solúvel a frio.

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 de um instrumento "Streaming current detector (SCD)", que permite avaliar o potencial de fluxo (ligado ao potencial zeta) e titular com uma solução polielectrolítica a carga eléctrica superficial.

PREMIUM® GEL GRADO 3 é caracterizada (ver tabela) por uma baixa carga eléctrica superficial e de um elevado poder destanizante; é por isso indicada para tratamentos de vinhos fortemente tanínicos.

Carga superficial meq/g	0,20
Reatividade com os compostos fenólicos	5,0
N° de Bloom	0
Solubilidade	A frio

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 3

GELATINA ALIMENTAR COM BAIXA CARGA ELÉCTRICA SUPERFICIAL



### APLICAÇÕES

PREMIUM® GEL GRADO 3 é indicada para clarificações de mostos e vinhos, quando se pretende um elevado efeito destanzante. É aconselhável utilizar a PREMIUM® GEL GRADO 3 em associação com bentonite (MASTERVIN COMPACT ou PLUSGRAN® GEL).

O uso de PREMIUM® GEL GRADO 3 deve respeitar as normas nacionais e legais em vigor.



### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a PREMIUM® GEL GRADO 3 em 10 ou mais partes de água fria, dissolver lentamente com agitação contínua. 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 metabisulfito de potássio (1000 ppm).



### DOSES

3-15 g/hL em mostos e vinhos brancos.  
5-30 g/hL em mostos e vinhos tintos.



### EMBALAGEM

Saco de 0,5 kg e 15 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