



CLARGEL

GELATINA LÍQUIDA COM GRAU DE HIDRÓLISE MÉDIO PARA A CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS DE QUALIDADE

COMPOSIÇÃO

Gelatina alimentar em solução aquosa, microbiologicamente estável devido à adição de dióxido de enxofre.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

CLARGEL é uma gelatina líquida de peso molecular médio-elevado, de carga positiva elevada e com uma grande capacidade clarificante.

É indicada para a clarificação de mostos, bem como para a flotação, em conjunto com SIL FLOC, PLUXBENTON N ou BENTOLIT SUPER.

Do mesmo modo, pode ser usada para a clarificação de vinhos brancos e rosé, onde garante uma limpeza rápida e completa.

Em contrapartida, nos vinhos tintos estruturados, **CLARGEL** elimina os taninos mais duros e agressivos, contribuindo para a obtenção do equilíbrio gustativo.

Devido às suas características físico-químicas, **CLARGEL** pode ser usada como alternativa à gelatina solúvel a quente, com a qual partilha características de aplicação muito semelhantes, mas apresentando a vantagem de ser mais fácil de usar. Por esta razão e para aqueles que querem deixar de usar compostos contendo alergéneos, **CLARGEL** pode ser uma alternativa à albumina de ovo.

APLICAÇÕES

- Clarificação estática e flotação de mostos;
- Clarificação de vinhos brancos e rosé;
- Clarificação de vinhos tintos.

DOSES

Mostos: 40 – 150 mL/hL

Vinhos brancos e rosé: 20 – 50 mL/hL

Vinhos tintos: 50 – 150 mL/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Em clarificações estáticas, adicionar **CLARGEL** diretamente ao mosto ou ao vinho usando bombas doseadoras ou tubos de Venturi, durante uma remontagem que faça circular pelo menos metade do volume a tratar.

Para a flotação, adicionar **CLARGEL** por meio de bombas doseadoras.

De modo a alcançar a dosagem ideal e a evitar problemas de sobrecolagem, é aconselhável efetuar ensaios de clarificação preliminares em laboratório com doses crescentes de gelatina, sozinha ou com outros clarificantes.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg – 25 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto longe de luz natural, num local fresco, seco e bem ventilado, a temperaturas superiores a 10 °C.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009