

**Agente Clarificante Biológico****ENARTIS GREEN GELATINA****GELATINA BIOLÓGICA CERTIFICADA SOLÚVEL A QUENTE, PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS BIOLÓGICOS**COMPOSIÇÃO

Gelatina de grau alimentar com elevado peso molecular

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó esbranquiçado.

**ENARTIS GREEN GELATINA** é uma gelatina constituída por cadeias de proteínas de elevado peso molecular, com elevada carga de superfície. Possui uma capacidade de clarificação elevada e é eficaz na estabilidade coloidal dos vinhos.

*Em vinhos tintos*, diminui as sensações de secura e adstringência sem afetar o equilíbrio em boca, e respeita a estrutura original.

*Em vinhos e mostos brancos*, pode ser usada em conjunto com bentonite ou sol de sílica para melhorar a limpeza aromática, clarificação e filtrabilidade.

APLICAÇÕES

Clarificação de vinhos e mostos

DOSES

Vinhos brancos: 2 – 8 g/hL

Vinhos tintos: 4 – 10 g/hL

Mosto e vinhos muito turvos: 5 – 15 g/hL

Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais de modo a determinar a dosagem mais adequada.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver 1 parte de **ENARTIS GREEN GELATINA** em 20 partes de água quente (35-40 °C). Agitar continuamente de modo a evitar a formação de grumos. Adicionar de modo uniforme ao vinho utilizando uma bomba doseadora ou um tubo Venturi. A solução assim obtida não pode ser guardada, pelo que deve ser utilizada imediatamente.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

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

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Regulamento CE 834/2007

Regulamento CE 889/2008

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009

Regulamento EU 203/2012

