

Blankasit Super

Auxiliar de colagem ideal para a clarificação dos vinhos ricos em coloides colmatantes e dos vinhos brancos ou rosés em associação com uma cola proteica.

DATA:	13/12/2023
REVISÃO:	GD/13-12-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

FORMULAÇÃO: Gel de sílica ácido em solução coloidal. SiO₂: 20%.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: Graças ao seu pH próximo ao do vinho e ao seu forte poder eletrostático, BLANKASIT SUPER tem uma excelente reatividade no vinho. Revela-se muito eficaz na clarificação de vinhos mucilaginosos e ricos em coloides protetores. Em associação com colas proteicas e para todo o tipo de vinhos, facilita a floculação e acelera a sedimentação. Melhora as características organoléticas dos vinhos, especialmente no caso de vindimas pouco amadurecidas ou alteradas.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: Tinto, Branco e Rosé: 2 a 5 cl/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Incorporar a solução diretamente no vinho, assegurando uma distribuição homogénea. Tratar pouco antes da utilização da cola proteica. **Não utilizar NUNCA com caseína solúvel.** Utilizar em associação com colas proteicas (Gélatine Spéciale Vins Fins ou Geldor, por exemplo). Consultar V/ enólogo ou realizar ensaios de colagem em laboratório.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Líquido opalescente
QUÍMICAS	
Densidade	1,1 a 1,12 ± 0,015 g/ml
pH a 20°C	2 – 3,5
Perda por secagem	<7%
Na ₂ O	<0,3%

LIMITES	
Metais pesados	< 10 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg

Blankasit Super



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 24 kg (20 l).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém alergénios, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.