

**Geldor®**

**GELDOR® é uma solução para a clarificação dos vinhos tintos, brancos e rosés.**

<b>DATA:</b>	07/07/2021
<b>REVISÃO:</b>	GD/07-07-2021


**CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**


**FORMULAÇÃO:** solução pura de gelatina alimentar de origem exclusivamente suína. Contém sulfitos (E220).

**VANTAGENS ENOLÓGICAS:** gelatina líquida, cujo modo de fabrico específico, lhe confere uma grande eficácia, sobre uma vasta gama de pH. GELDOR® valoriza os aromas e melhora a expressão original dos vinhos.


**UTILIZAÇÃO**
**DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:**

(As doses abaixo mencionadas são meramente indicativas, sendo que a dose ideal deverá ser determinada através de ensaio laboratorial ou mediante conselho de um enólogo).

Vinho tinto encorpado: 3,5 a 6 cl/hl

Vinho tinto ligeiro: 2 a 4 cl/hl

Vinho branco ou rosé 1,5 a 3 cl/hl

**MODO DE APLICAÇÃO:**

Incorporar lentamente no vinho, assegurando uma boa homogeneização. Pode ser utilizado puro ou em associação com taninos enológicos, gel de sílice ou bentonite.


**ESPECIFICAÇÕES**

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Líquido pálido
Densidade	1045 ± 2
MICROBIOLÓGICAS	
Microrganismos viáveis	<10 <sup>4</sup> UFC/g
Coliformes	Ausência /g
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência /g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	Ausência /g
Salmonelas	Ausência /25 g
Leveduras	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bactérias lácticas	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bactérias acéticas	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bolores	<10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Esporos de Clostridium perfringens</i>	Ausência /g
Microrganismos anaeróbios sulfito-redutores	Ausência /1g

QUÍMICAS	
pH (a 1%)	3 - 4
Cinzas	<2%
SO <sub>2</sub>	3,3 ± 0,3
Azoto total	>14%
Ureia	<2,5 g/ kg
LIMITES	
Ferro	< 50 mg/kg
Arsénio	< 1 mg/kg
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	< 0,15 mg/kg
Zinco	< 50 mg/kg
Cádmio	< 0,5 mg/kg
Crómio	< 10 mg/kg
Cobre	< 30 mg/kg

**ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO**

Embalagens de 5,5 kg (5 l) – caixa de 22 kg e de 21 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****CONFORMIDADE REGULAMENTAR**

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

**OGM**

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

**ALERGÉNIOS**

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém SO<sub>2</sub> (3,3 ± 0,3);

**IONIZAÇÃO**

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

**NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS**

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

**EMBALAGENS**

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

*Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.*