

Gélatine Supérieure de Russie

GÉLATINE SUPÉRIEURE DE RUSSIE, é uma solução para a clarificação dos vinhos tintos, brancos e rosés.

DATA:	19/07/2021
REVISÃO:	GD/19-07-2021



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



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

VANTAGENS ENOLÓGICAS: muito reativa sobre os taninos adstringentes, a GÉLATINE SUPÉRIEURE DE RUSSIE, é um agente de colagem, específico dos vinhos tintos jovens, de entrada de gama e dos vinhos de prensa.



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 estruturado: - 3 a 5 cl/hl
- Vinho tinto ligeiro: - 2,5 a 3 cl/hl
- Vinho branco ou rosé: - 1,5 a 3 cl/hl

MODO DE APLICAÇÃO: introduzir progressivamente no vinho, assegurando uma boa homogeneização. Utiliza-se puro ou em conjunto com taninos enológicos, gel de sílica ou bentonite.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Líquido pálido
Densidade	1088 ± 4
MICROBIOLÓGICAS	
Microrganismos viáveis	<10 ⁴ UFC/g
Coliformes	Ausência /g
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência /g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	Ausência /g
Salmonelas	Ausência /25 g
Leveduras	<10 ³ UFC/g
Bactérias lácticas	<10 ³ UFC/g
Bactérias acéticas	<10 ³ UFC/g
<i>Esporos de Clostridium perfringens</i>	Ausência /g
Microrganismos anaeróbios sulfito-redutores	Ausência /g

QUÍMICAS	
pH (a 1%)	3 - 4
Cinzas	<2%
SO ₂	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

Gélatine Supérieure de Russie



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 22 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada 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 SO₂ (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.