



Gelflot®

Gelatina líquida extremamente pura e muito pouco hidrolisada, destinada à flotação dos mostos, GELFLOT® otimiza o processo e permite uma excelente clarificação e uma boa compactação das borras, em qualquer tipo de vinho.

DATA:	15/11/2022
REVISÃO:	GD/15-11-2022



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: gelatina alimentar líquida de origem exclusivamente suína, concentrada a 100 g/l. Contém sulfitos (E220).

VANTAGENS ENOLÓGICAS: a utilização de gelatina, permite aumentar o diâmetro das partículas, e por conseguinte, aumentar a rapidez de flotação dos mostos. GELFLOT® foi desenvolvido pela sua forte afinidade técnica com o princípio de flotação.

A sua utilização permitirá eliminar partículas insolúveis no mosto e diminuir o teor em compostos fenólicos por flotação.



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).

1 a 10 cl/hl

Mosto clássico: 1 a 10 cl/hl

Mosto termo-tratado: 1 a 10 cl/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

O mosto deve imperativamente ser enzimado e apresentar um teste de pectina negativo antes de realizar a flotação.

GELFLOT® pode ser injetado diretamente durante a flotação (efeito *venturi* ou bomba doseadora) ou incorporado no mosto e homogeneizado antes da flotação. Para uma eficácia ideal, GELFLOT® pode ser associado a um auxiliar de colagem (GEL DE SILICA, BLANKASIT).

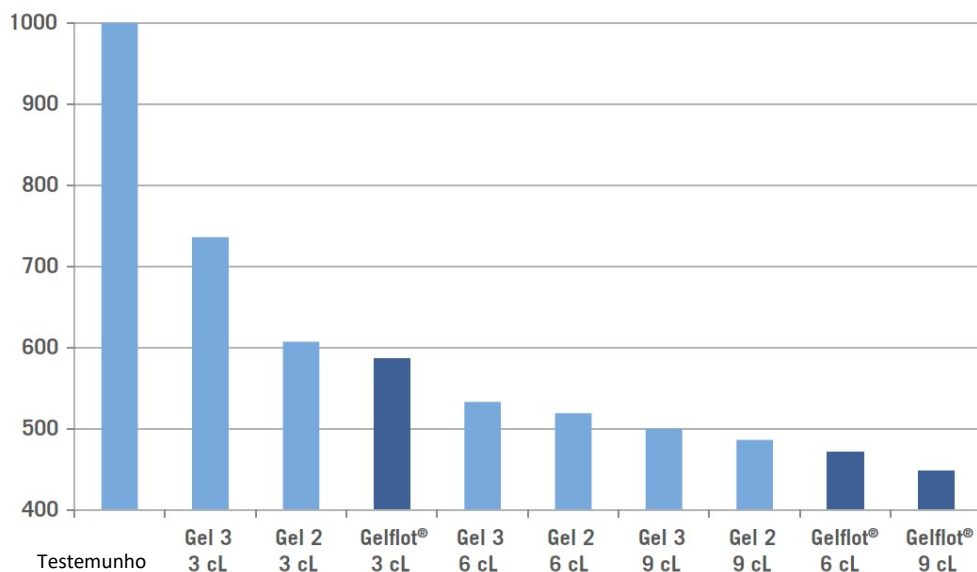
Gelflot®



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

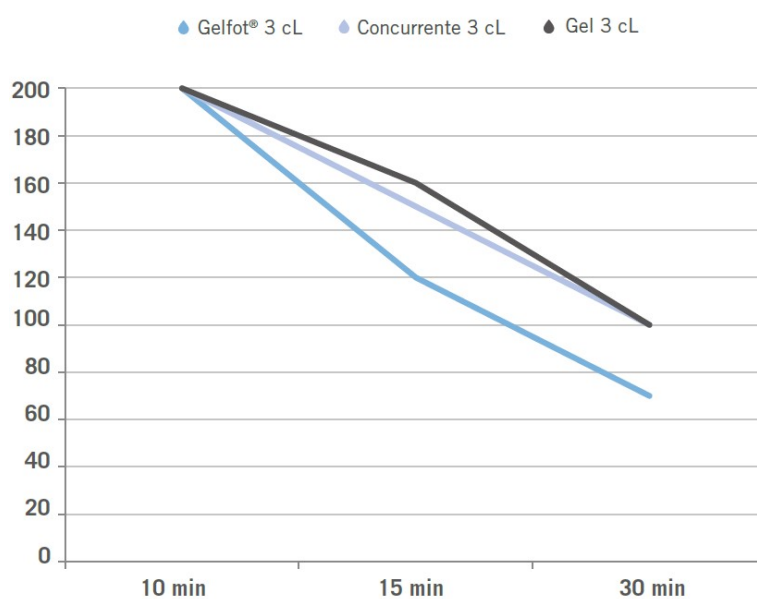
1. COMPARAÇÃO DE DIFERENTES GELATINAS DO MERCADO

Mosto de Merlot termovinificado



2. QUANTIDADE DE BORRAS EM ML SOBRE 1L DE MOSTO DE VINHO TINTO TERMOVINIFICADO E FLOTADO

Comparação de 3 gelatinas



Gelflot®



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Líquido pálido
Densidade	1032 ± 2
MICROBIOLÓGICAS	
Microrganismos viáveis	<10 ⁴ UFC/g
Coliformes	Ausência /g
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência /g
<i>Esporos de Clostridium perfringens</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
Bolores	<10 ³ UFC/g
Microrganismos anaeróbios sulfito-redutores	Ausência /1g

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



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 5,25 kg (5 L) – caixa de 21 kg (20 L).

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

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;

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;

Alergénios - Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém SO₂ (3,3 ± 0,3 g/L);

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

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.