

Géospriv granulado

Resultado da investigação e experimentação LAMOTHE-ABIET, GEOSPRIV é um carvão ativado. Possui uma porosidade elevada, uma capacidade de adsorção alta e uma grande pureza.

DATA:	27/07/2021
REVISÃO:	GD/27-07-2021



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: Carvão ativado de origem vegetal, em granulado.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: GEOSPRIV é um carvão com uma forte capacidade em descontaminar e desodorizar os mostos e vinhos em fermentação. As suas qualidades de adsorção, permitem-lhe uma ótima eficácia, na eliminação de gostos associados à geosmina, sem afetar a cor, de forma considerável. GEOSPRIV permite tratar os mostos e vinhos tintos, brancos e rosés novos, em fermentação, que apresentem caracteres terrosos (geosmina).



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

10 a 60 mg/hl (conforme indicações do enólogo ou mediante ensaios laboratoriais).

Dose máxima legal (regulamentação UE): 100 mg/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

GEOSPRIV aplica-se no mosto ou vinho novo, ainda em fermentação. A geosmina encontra-se na película da uva, a qual se vai extraindo progressivamente ao longo da maceração. Um tratamento efetuado demasiado cedo, apenas eliminará, a proporção extraída, no momento de introdução do produto.

Hidratar em 10 volumes de água ou mosto, para obter uma pasta, aguardar 2 ou 3h e introduzir durante uma remontagem.

Macerações Clássicas: Introduzir 48 h após início de fermentação;
Repartir 50% 48h após o arranque e 50 % após a descuba, para ajustar o tratamento.

Termo Tratamento: Fase líquida (prensagem) ou fase sólida (maceração): introduzir 48 h após arranque da fermentação.

Maceração *Beaujolaise*: Introduzir após descuba.

Vinho de prensa: Tratar imediatamente após prensagem.



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saco de 15 kg.

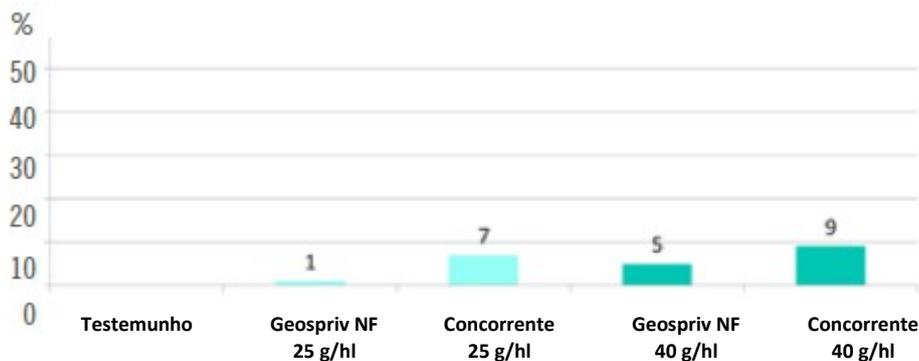
Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

Géospriv granulado



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) ICM PERDAS EM % APÓS TRATAMENTO

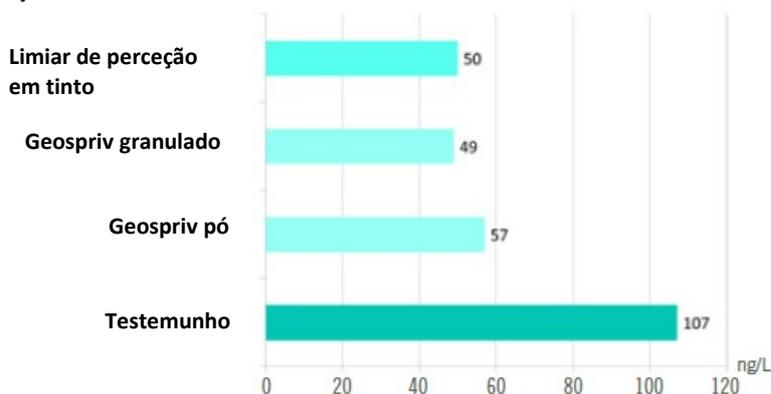


Observa-se um pequeno impacto do Geospriv na cor.

A perda de cor é menor com a utilização de Geospriv, do que com o produto concorrente

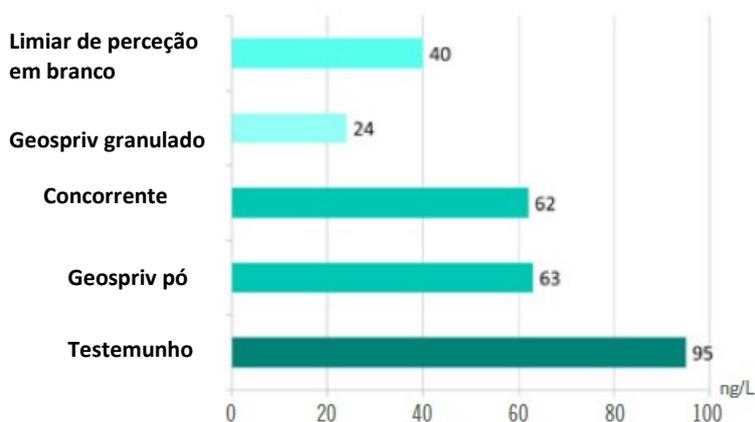
2) IMPACTO DO TRATAMENTO, NA DIMINUIÇÃO DA GEOSMINA NOS VINHOS

Geosmina ng/L: medidas das concentrações num vinho tinto



3) IMPACTO DO TRATAMENTO, NA DIMINUIÇÃO DA GEOSMINA NOS VINHOS

Geosmina ng/L: medidas das concentrações num vinho branco



Géospriv granulado



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Granulado preto
Cinzas	<10%
Humidade	<20%
Superfície específica	Entre 600 e 2000 m ² /gl
QUÍMICAS	
Cloretos	<3 g/kg
Cianetos	Ausência
Sulfuretos (expressos em enxofre)	<20 mg/kg

LIMITES	
Hidrocarbonetos aromáticos superiores	Teste negativo
Ferro	<200 mg/kg
Chumbo	<2 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg
Cálcio	<10 mg/kg
Zinco	<25 mg/kg



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: não contém;

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.