



Granucel

Corrector de turbidez, para a vinificação de vinhos brancos e rosés. GRANUCEL simula o efeito suporte das borras, mantendo uma distribuição homogénea das leveduras, em mostos fortemente clarificados.

DATA:	17/02/2021
REVISÃO:	GN/17-02-2021



VANTAGENS ENOLÓGICAS

Formulação: Celulose purificada.

Vantagens enológicas: a clarificação dos mostos, é uma etapa importante e determinante, para a qualidade final dos vinhos brancos e rosés. Se o mosto estiver demasiado turvo, podem produzir-se aromas desagradáveis ou reduzidos.

Pelo contrário, se o mosto estiver demasiado límpido (< 100 NTU), pode causar um stress às leveduras, devido à sua concentração na zona inferior da cuba. Isto pode provocar problemas de fermentação, bem como riscos de desvios organoléticos (acidez volátil, H₂S...)

A utilização de GRANUCEL permite o reajustamento da turbidez a um nível ideal, o que através da prática habitual, não é possível conseguir. A distribuição das leveduras no mosto, é, portanto, melhorada, o que contribui para um bom desenvolvimento da fermentação alcoólica e para a manutenção da qualidade organolética.



UTILIZAÇÃO

DOSAGEM RECOMENDADA:

A determinar em função da turbidez do mosto:

- Turbidez <50 NTU: 60 a 80 g/hl
- Turbidez entre 50 e 100 NTU: 40 a 60 g/hl
- Turbidez entre 100 e 200 NTU: 20 a 40 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

No início da fermentação alcoólica (quando as leveduras libertam CO₂), repartir GRANUCEL, em 10 vezes o seu peso de água ou mosto, antes de incorporar na cuba, assegurando uma repartição homogénea, através de uma remontagem.

Granucel

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICO-QUÍMICAS

Aspeto & Cor	Pó branco
Solubilidade	Insolúvel
Pureza:	>97%
pH:	Entre 5,0 e 7,5

COMPOSIÇÃO

Amido	Ausência
Matéria Seca	>93%

LIMITES

Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénico	<2 mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg
Ferro	≤10 mg/kg
Cinzas	<0,1%
Cálcio	<500 mg/kg



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 5 kg (caixa de 10 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.

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;



Granucel

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 na sua composição qualquer substância alergénia, 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;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.