

VINIGEL FORTE

Força clarificante e estabilização coloidal

CARACTERÍSTICAS

Vinigel FORTE é uma gelatina altamente hidrolizada garante uma elevada reatividade em vinhos ricos em colóides e difíceis de clarificar.

Apresenta-se tanto em formato pó como em formato líquido, que facilita a sua utilização.

APLICAÇÃO

Destinada à clarificação de vinhos tintos jovens, rosés e brancos.

Muito recomendada para vinhos de prensa de difícil clarificação.

A sua elevada reatividade permite uma rápida estabilização coloidal, o que garante uma rápida e significativa melhoria da limpidez.

COMPOSIÇÃO

Vinigel FORTE pó: gelatina atomizada de origem suína.

Vinigel FORTE solução líquida: gelatina de origem suína em solução aquosa.

DOSES

Vinigel FORTE pó	
Vinho branco e rosé	2 - 5 g/hl
Vinho tinto	5 - 15 g/hl
Vinigel FORTE solução líquida	
Vinho branco e rosé	10 - 25 ml/hl
Vinho tinto	20 - 60 ml/hl

Recomenda-se realizar ensaios de laboratório para determinar a dose de utilização ótima, pois depende em grande medida das características próprias de cada vinho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Vinigel FORTE pó

1. Diluir a quantidade necessária na proporção de 1/10 em água fria e homogeneizar.
2. Uma vez dissolvida, incorporar ao volume total de vinho a tratar e homogeneizar.

Vinigel FORTE solução líquida

1. Pode ser aplicada diretamente sobre o vinho a tratar. Para facilitar a homogeneização recomenda-se diluir o produto em 2-4 vezes o seu volume de vinho.
2. Adicionar ao volume total de vinho de preferência com bomba dosificadora. Assegurar a homogeneização.

Precauções de trabalho:

Em vinhos brancos e rosés a utilização de **Vinigel FORTE**, por estar muito hidrolizada, apresenta risco de sobrecolagem pelo que a sua utilização deve ser associada a sol de sílica (**SILISOL**) ou bentonite de qualidade **MAXIBENT**. Para isso adicionar primeiro **Vinigel FORTE** e deixar atuar no mínimo 4 horas antes da adição da sol de sílica ou bentonite.

ASPECTO FÍSICO

Vinigel FORTE pó: Grânulos muito finos de cor âmbar.

Vinigel FORTE solução líquida: Líquido transparente ligeiramente viscoso e de cor âmbar.

APRESENTAÇÃO

Vinigel FORTE pó: Embalagem de 15 kg.

Vinigel FORTE solução líquida: Embalagem de 5, 22 e 1.100 kg.

PROPRIEDADES FÍSICOQUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

pH (1%)	5-7
Humidade (%)	< 15
Cinzas (%)	< 2
SO ₂ (mg/kg)	< 50
Fe (mg/kg)	< 50
Pb (mg/kg)	< 5
Hg (mg/kg)	< 0,15
As (mg/kg)	< 1
Cd (mg/kg)	< 0,5
Microorganismos totais [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>E.coli</i> (ufc/g)	Ausência
<i>Salmonella</i> (ufc/25 g)	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausência
Coliformes totais	Ausência
Preparação líquida	
SO ₂ [ppm]	2000-4000
pH	3,9-4,9
Densidade [g/ml]	1,04-1,10
Turbidez [NTU]	<80

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco. Para a solução líquida: uma vez aberto consumir rapidamente.

REGISTO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.