



## TDS Ficha Técnica

---

---

**GELFISH**

### GELATINA DE PEIXE – ULTRA INSTANTANEA

#### CARACTERISTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **GELFISH** é uma gelatina animal de grau alimentar que está dentro dos padrões de qualidade da farmacopeia europeia.
- **GELFISH** é obtido a partir do processamento do tecido conjuntivo (colagénio) do peixe (em particular do salmão e do esturjão).
- **GELFISH** é tecnicamente uma gelatina de elevado grau de gelificação, mais de 210 Bloom.
- **GELFISH** contem todos os elementos naturais elementares para a floculação dos coloides instáveis de carga oposta ou eletronegativa
- A carga eletrocinética desta gelatina, permite obter o máximo dos resultados com o mínimo de dosagem, em todas as operações que se enquadram nas práticas enológicas.
- Vantagens:
  1. Praticamente ausência de riscos de sobre colagens.
  2. Combinação total e rápida com Gel de Sílica e taninos, simplificando ao máximo a flutuação.
  3. Combinação com polifenóis instáveis de baixo peso molecular e otimização da dosagem do PVPP.
  4. Substituição do uso de albumina de ovo nos vinhos tintos.
  5. Não é necessário o uso de bentonite na clarificação dos vinhos tintos.
  6. Máxima clarificação encontrada em termos de NTU.
  7. Limpeza olfativa.
  8. Utilização muito prática na flutuação, com a mínima dosagem, resultando numa economia comparativamente aos outros clarificantes.
  9. Reação com taninos amargos e adstringentes, com conseqüente melhoramento do aroma de frutado presente nalguns vinhos tintos.



## TDS Ficha Técnica

---

---

**GELFISH**

### CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICA

- Acido citrico: 22 %
  - Cinzas: < 2 %
  - Ferro: < 70 ppm
  - Mercurio: < 1 ppm
  - Arsenico: < 2,5 ppm
  - Chumbo: < 4 ppm
  - Aspeto: pó esbranquiçado
  - Cor: típico
  - Cheiro: cheiro
  - Humidade: < 12%
- 

### MODO DE EMPREGO E DOSES

- 2 – 3 Gramas / Hl é a dose mínima de utilização equivalente a 6 – 7 gramas /hl, de uma gelatina de grau Bloom medio solúvel em água quente ou tépida.
- Doses mais altas, 5 – 10 Gramas / Hl, deverão usar-se em casos graves, em clarificação de vinhos de prensa, vinagres ou em combinação com outros clarificantes de potencial Z oposito. Em todos os casos de dosagem máxima não existe o perigo de sobre colagem, desde que haja a presença de alguns gramas de tanino por hectolitro ou de gel de sílica ou bentonite.
- Utilizar após inchamento em água ( 1 lt de água para 10 gramas de **GELFISH**), para a formação de um gel.
- Preparar o gel somente na altura da utilização.

### EMBALAGEM

Sacos de 10 kg.

---



## TDS Ficha Técnica

---

---

**GELFISH**

### **ARMAZENAMENTO**

Conservar em lugar fresco e seco, sem odores. Fechar bem os sacos entretanto abertos.  
O período de conservação poderá superar 5 anos após o seu fabrico

---

### **QUALIDADE E SEGURANÇA**

Está conforme os regulamentos da OIV.  
Não contem conservantes  
Não contem OGM.

---

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto  
A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.  
A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.