



TDS Ficha Técnica

OPTIMIZE GELATINE

Gelatinas animais de grau alimentar de diferentes viscosidades, e de origem suína.

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- Trata-se de uma gama de gelatinas com grau de viscosidade entre 80 e 240 Bloom, de alta atividade.
 - Grande eficácia na clarificação e arredondamento de vinhos tintos de qualidade.
 - É uma excelente cola para vinhos tintos de estrutura média/forte e taninosos, uma vez que elimina os taninos rudes e angulosos, amaciando e realçando a fração aromática do vinho.
 - **OPTIMIZE GELATINE** permite uma clarificação rápida, com poucos riscos de sobrecolagem.
 - Um melhoramento gustativo por precipitação dos taninos adstringentes, muitas vezes presentes nos vinhos de prensa.
-

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICA

- Produto obtido através da hidrólise parcial do colagénio, principal proteína constitutiva dos tecidos conjuntivos de origem animal.
- As gelatinas de origem suína, elaboram-se a partir dum tratamento ácido das peles do porco. O seu ponto isoelétrico esta dentro dum intervalo de 6.0 – 9.5.
- Força de gelificação (6,67% solução, 10°C): 80 – 240
- Viscosidade: 12-31 mps
- pH: 4.5 – 6.5
- Humidade: max. 12.5%

Cinzas: max. 2% Mercúrio: max. 0,1 ppm

Peróxido de hidrogénio: max. 10 ppm Chumbo: max . 3 ppm

Ferro: max. 30 ppm Zinco: max. 30 ppm

Crómio: max. 10 ppm Cobre: max. 30 ppm

Cadmium: max. 0,5 ppm Arsénico: max. 1 ppm

- Contagem de aeróbios totais: max. 1000 col/g
- Coliformes(30°C): Ausente em 1 g
- Coliformes(44.5°C): Ausente em 10 g
- Salmonela: Ausente em 25 g
- *Clostridium perfringens*: Ausente em 1 g
- *Staphylococcus aureus*: Ausente em 1 g



TDS Ficha Técnica

OPTIMIZE GELATINE

MODO DE EMPREGO E DOSES

Doses de aplicação: 2 – 4 g/hl

Dissolver a **OPTIMIZE GELATINE** em 10 vezes o seu peso em água. Nunca preparar diretamente no vinho, isso provocaria uma floculação imediata com os taninos do vinho.

Agitar energicamente, evitando fazer espuma, com a ajuda de um agitador sem formação de grumos.

É necessário misturar o produto no vinho para obter uma boa dispersão.

EMBALAGEM

Sacos de 20 kg.

ARMAZENAMENTO

Conservar em lugar fresco e seco.

Consumir antes de 5 anos após o seu fabrico.

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contém as substâncias alérgicas referidas na Directiva 2007/68/CE, com exceção de: sulfitos \geq 10mg/kg.

Está conforme os Regulamentos CE 479/2008 e 606/2009.

Está conforme o Códex Enológico Internacional, versão em vigor

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.

BIOENO, LDA

Rua do Salgueiral, 27 – 4440-622 Valongo
País: PT TDS 14348 versão: 1,0

t/f. +351 224210339 – bioeno@sapo.pt www.bioeno.pt
versão: 12/04/2014