



TDS Ficha Técnica

QUIT-GEL

CLARIFICANTE DAS MICRO CATEQUINAS INDETERMINÁVEIS

Atua como corretor sobre os desvios aromáticos fenólicos dos vinhos

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **QUIT-GEL** resulta de uma fórmula altamente tecnológica, cuja ação é exercida por parte de algumas moléculas, que embora não avaliadas por meio de um controlo numérico em laboratório, é por demais evidente se fizermos uma avaliação puramente subjetiva e sensorial.
- **QUIT-GEL** explora as propriedades seletivas e adsorventes de uma molécula que pertence á família dos Beta glucanos, a que muitas vezes está associado o **quitosano** . Esta é uma molécula que apresenta características micro polares anfotéricas, ou seja dependendo da cara coloidal, isto é, potencial Zeta, presente no vinho e/ou mosto (**QUIT-GEL** neste caso, baseado em quitosano solúvel, funciona tanto em mosto como em flutuação), tende a estabilizar a “filo proteína” e a “filo fenólica”, ou ambas se se apresentarem numa forma não explícita.
- **QUIT-GEL é ativo contra o 4-etilfenol, 4-etilguaiacol**, contra os desvios dos aromas originais resultantes da degradação de Stecker.
- A produção do **QUIT-GEL** é feita a partir de microrganismos ou fungos, na especificação atual, o substrato utilizado é o micélio *Aspergillus Niger*.
- A fórmula aglomerada instantânea com que se apresenta faz com que o **QUIT GEL** seja uniforme na sua composição e no equilíbrio dos seus componentes.
- A união sinérgica de dois coadjuvantes proteicos, ou seja, a gelatina de baixo peso molecular e a cola de peixe de elevado poder gelificante, fazem do **QUIT-GEL** um instrumento profissional indispensável para atingir a perfeição que os enólogos mais exigentes buscam.
- **QUIT-GEL** representa um modo racional do emprego da gelatina, apresentando um potencial de ação floculante modular (cola de peixe e gelatina de porco apresentam cargas elétricas semelhantes, mas de intensidades diferentes e complementares) e uma adsorção especial.
- A peculiaridade da apresentação em forma de aglomerado instantâneo, significa que o produto é uniforme na sua composição.



TDS Ficha Técnica

QUIT-GEL

MODO DE EMPREGO E DOSES

De 1 a 20 gr/hl ou mais, dependendo da carga fenólica instável presente.

Dependendo de se tratar de vinhos sem falhas organolépticas particulares é possível adicionar às massas durante a fase de agitação que não deve ser inferior a 1 hora (ideal 2 horas).

No caso de vinhos contaminados ou com defeitos evidentes, aconselhamos a preparação de uma solução/suspensão em água, na relação de 1/20, esperar 30 minutos e aplicar em remontagem.

Um pequeno resíduo que possa surgir é somente celulose microcristalina, agente de aglomeração do produto.

EMBALAGEM

Sacos de 5 kg.

ARMAZENAMENTO

Conservar em lugar fresco e seco, sem odores. Fechar bem os sacos entretanto abertos.

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contem OGM.

HACCP L.155/97

Está conforme o Codex Enológico Internacional.

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

t/f. +351 224210339 – bioeno@sapo.pt www.bioeno.pt

Pais: PT TDS 14350

versão: 1,0

versão: 12/04/2014