

Vinigel **CRISTAL**

Clarificação de vinhos equilibrados e estruturados.

CARACTERÍSTICAS

Vinigel CRISTAL é uma gelatina líquida purificada e pouco hidrolisada obtida a partir de substâncias colagénias. Excelente ação clarificante, equilibra a estrutura polifenólica de forma eficaz, cuidando da estrutura do vinho. O vinho mantém o seu potencial de envelhecimento e as suas qualidades aromáticas.

A sua apresentação líquida facilita a utilização. Pelo seu baixo grau de hidrólise não produz sobrecolagem.

APLICAÇÃO

Clarificação de vinhos tintos estruturados com alta carga polifenólica. Vinhos tintos reserva. Clarificação de vinhos brancos e rosés.

A sua aplicação é apropriada em vinhos de alta gama, onde o respeito pela expressão varietal é fundamental durante os tratamentos de clarificação.

Apta para flotação de mostos.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Vinigel CRISTAL respeita a expressão aromática e a estrutura tânica do vinho.

COMPOSIÇÃO

Proteína de origem suína em solução aquosa. Alto peso molecular.

Alérgeno: Contém sulfitos.

DOSES

Mosto/Vinho 50-250 ml/hl

Atenção: 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

1. Pode ser aplicado diretamente sobre o mosto ou vinho a tratar. Para facilitar a homogeneização recomenda-se diluir o produto em 2-4 vezes o seu volume.

2. Adicionar ao volumen total preferencialmente com bomba dosificadora. Assegurar a homogeneização.

Precauções de trabalho:

A utilização **Vinigel CRISTAL** em vinhos brancos e rosés deve ser associada com sol de sílica (**Silisol**) ou bentonite de qualidade **Maxibent**. Para isso adicionar primeiro **Vinigel CRISTAL** e deixar atuar no mínimo 4 horas antes da adição de sol de sílica ou bentonite.

ASPECTO FÍSICO

Líquido transparente ligeiramente viscoso.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 5, 22 e 1000 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Résidu sec [% (p/p)]	> 8,5
SO ₂ [mg/kg]	2000-4000
pH	4,5 – 5,5
Densidade [g/cm ³]	1,02 – 1,05
Turbidez (NTU)	< 80
Contagem aeróbios mesófilos totais [UFC/g]	< 10 ⁴
Levures et moisissures [UFC /g]	< 10 ³
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Ausência
<i>Salmonella</i> [UFC /25g]	Ausência
<i>S. Aureus</i> [UFC /25g]	Ausência

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da data de embalamento.

Pelas características intrínsecas do produto pode gelificar a temperatura inferior a 12°C. Aquecer em banho-maria ou colocar em ambiente quente até que o líquido recupere o seu estado fluído inicial.

RGSEAA: 31.00391/CR

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