

# Vinigel PLATINUM

Clarificação de vinhos equilibrados e estruturados.

## CARACTERÍSTICAS

**Vinigel PLATINUM** é uma gelatina purificada e pouco hidrolizada 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.

## APLICAÇÃO

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

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 PLATINUM** respeita a expressão aromática e a estrutura tânica do vinho.

Elimina notas disonantes de um excesso de madeira.

## COMPOSIÇÃO

Proteína de origem suína. Alto peso molecular.

## DOSES

Mosto/Vinho	5-15 g/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. Diluir a quantidade de **Vinigel PLATINUM** na proporção 1/20 em água quente (35°C) e homogeneizar.

2. Uma vez dissolvida, incorporar ao volume total de vinho a tratar e homogeneizar.

**Precauções de trabalho:**

Preparar a dissolução de **Vinigel PLATINUM** no momento de utilização. Não utilizar se tiverem sido ultrapassadas 24 horas após a sua preparação.

## ASPECTO FÍSICO

Granulado de cor âmbar.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 20 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

pH (1%)	5-7
Humidade (%)	≤13
Cinzas (%)	≤2
SO <sub>2</sub> (ppm)	< 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 <sup>4</sup>
<i>E.coli</i> (ufc/g)	Ausência
<i>Salmonella</i> (ufc/25 g)	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausência
Coliformes totais	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: 5 anos a partir da data de embalamento.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

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