

VINIGEL SEDA

Ação clarificante e suavidade tânica em boca
Respeito do carácter varietal

CARACTERÍSTICAS

Vinigel SEDA é uma gelatina líquida purificada, medianamente hidrolisada, obtida a partir de substâncias colagénias. **Excelente ação clarificante, elimina a adstringência, aportando suavidade em boca sem perder intensidade nem qualidade aromática.** Obtêm-se vinhos redondos, sem arestas mas íntegros no nariz.

A sua apresentação facilita a utilização.

APLICAÇÃO

Vinhos tintos estruturados.
Vinhos tintos jovens.
Vinhos com passagem por madeira.
Vinhos brancos e rosés.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Vinigel SEDA proporciona suavidade e redondez na boca. Lima arestas tânicas. Elimina taninos verdes e adstringentes sem detrimento da fração aromática.

COMPOSIÇÃO

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

DOSES

Vinhos 30-80 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.

ASPECTO FÍSICO

Líquido transparente ligeiramente viscoso.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 5, 22 e 1000 kg.

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 peso de vinho.

2. Adicionar ao volume total de vinho preferencialmente com bomba dosificadora. Assegurar a homogeneização.

Precauções de trabalho:

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

PROPRIEDADES FÍSICOQUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

So ₂ [ppm]	2000 - 4000
pH	4,5-5,5
Densidade [g/cc]	1,02-1,05
Turbidez [NTU]	<80

Dados referentes ao produto sólido:

Azoto Total [%]	≥15
Cinzas [%]	≤2
Arsénico [mg/Kg]	≤1
Cádmio [mg/Kg]	≤0,5
Crómio [mg/Kg]	≤10
Cobre [mg/Kg]	≤30
Mercúrio [mg/Kg]	≤0,15
Chumbo [mg/Kg]	≤5
Zinco [mg/Kg]	≤50
SO ₂ [ppm]	≤10
Contagem aeróbios mesófilos totais [UFC/g]	< 10 ³
<i>E.coli</i> [ufc/10 g]	Ausência
<i>Salmonella</i> [ufc/25 g]	Ausência
Anaeróbios sulfito redutores [ufc/g]	<10

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco. Uma vez aberto consumir rapidamente.

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

REGISTO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 2022/68.