



EXCELENTE CAPACIDADE CLARIFICANTE E ESTABILIZANTE. REMOVE COLOIDES E MATÉRIA INSTÁVEL DO VINHO E MELHORA AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, TRANSMITINDO SUAVIDADE E DIMINUINDO AMARGOR E NOTAS VEGETAIS

SOLUÇÃO DE GELATINA PURA COM ELEVADA CONCENTRAÇÃO, ADEQUADA PARA CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS. O PROCEDIMENTO ATRAVÉS DO QUAL O PRODUTO É OBTIDO GARANTE A ESTABILIDADE FÍSICA DA SOLUÇÃO AO LONGO DO TEMPO

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Clarificação de Mostos

O tratamento de clarificação de mostos realizado com **ISTANT GEL 10** permite a rápida diminuição da turvação do mosto, sendo o sedimento formado no fundo do depósito facilmente separável da parte límpida. A ação do **ISTANT GEL 10** é particularmente dirigida às substâncias fenólicas; desta forma, a clarificação permite alcançar uma maior estabilidade em relação a alterações oxidativas.

Tratamento de Vinhos

Em vinhos excessivamente adstringentes, o uso de **ISTANT GEL 10** permite remover os taninos responsáveis por este defeito, conferindo maior equilíbrio ao perfil organolético do produto. A reação com o ferro férrico permite a utilização do **ISTANT GEL 10** como adjuvante no tratamento com ferroicianeto de potássio.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

- ▶ 1L/15 a 30hL em vinhos brancos e rosés
- ▶ 1L/10 a 20hL em vinhos tintos

Diluir a quantidade pretendida de **ISTANT GEL 10** em água e adicionar lentamente ao vinho. Efetuar cuidadosamente a remontagem. O **ISTANT GEL 10** também pode ser aplicado diretamente, adicionando-o “em fio” ao vinho.

ESPECIFICAÇÕES

Composição: Solução de gelatina animal (10%) estabilizada com dióxido de enxofre (0,35%).

Aparência: Líquido de cor amarela

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1, 5, 25 e 1000Kg

Embalagem fechada e selada de origem. Local seco bem ventilado com temperaturas entre 15 a 25°C.



ALERGÉNICOS: Sulfitos > 10mg/L expresso em SO₂. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.