

GELFLOC é um clarificante proteico-mineral que proporciona excelente brilho ao vinho tratado, através de uma rápida ação floculante e com mínimos volumes de borra, graças a ação sinérgica dos produtos que fazem parte de sua composição.

MECANISMO DE AÇÃO

GELFLOC desfruta do princípio de ação sinérgica derivado do emprego contemporâneo de colóides orgânicos de carga eletrostática positiva e de colóides minerais hidrófilos de carga eletrostática negativa, que potencializa o efeito clarificante de seus componentes.

CAMPOS DE APLICAÇÃO

- vinhos em geral
- vinho novo ou recém fermentado
- vinho prensa
- vinho doce ou composto
- vinagre

VANTAGENS DE SEU EMPREGO

GELFLOC é o produto certo para o tratamento de produtos de difícil clarificação, seja pelos excelentes resultados obtidos:

- mínima alteração da cor
- clarificações rápidas, em 12-24 h
- volume de borras inferior a 2%
- substitui ou melhora a filtração

DOSES DE EMPREGO

20 a 60g/hL, segundo os casos.

MODO DE EMPREGO

Diluir a dose de GELFLOC em 10 a 15 partes de água, adicionando imediatamente a solução assim obtida à massa a ser tratada, em remontagem contínua. Separar das borras tão logo seja obtida a clarificação, não superando 7 dias do tratamento por se tratar de um clarificante a base de proteínas.

EMBALAGEM

Saco de polipropileno trançado, com interno de polietileno, pesando 40kg líquido
Sqs. com 2Kg

PRODUTO PARA USO ENOLÓGICO, CONFORME NORMAS DA OIV, CONTIDAS NO CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E DE ACORDO COM AS NORMAS DA C.E.

As informações aqui contidas são orientativas, baseadas em provas de laboratório, uso em escala industrial e na literatura especializada. O emprego indevido desse produto é de inteira responsabilidade do usuário.

NÃO CONTÉM ALBUMINA DE SANGUE.