



GELCLAR BLOOM

Gelatina de origem animal com alto teor de nitrogênio proteico. Se apresenta sob a forma de pó cristalino, sem gosto. É livre de substâncias conservantes. GELCLAR BLOOM possui poder gelificante de 180 Bloom. É completamente solúvel em água a 40-50°C, produzindo uma solução límpida e homogênea.

EMPREGO

GELCLAR BLOOM é aplicada com sucesso em processos de clarificação mediante flotação de mostos e sucos de fruta. As matérias primas utilizadas na fabricação de GELCLAR BLOOM garantem a obtenção de um floco hidrofóbico capaz de aderir facilmente ao gás usado nos processos de separação por flotação. Quando GELCLAR BLOOM for empregado em combinação com outros clarificantes para flotação é aconselhável que sejam feitos testes laboratoriais. Assim, será possível determinar qual a melhor dosagem e interação entre os produtos. Para o uso de GELCLAR BLOOM seguir normas da legislação vigente.

CONSERVAÇÃO

Armazenar em local fresco e seco, livre de odores estranhos.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Gelatina em pó

DOSES

De 2 a 10 g/hL em mostos a serem clarificados por flotação.

Doses mais elevadas em mostos de uvas tintas e mostos de difícil clarificação.

Para evitar a sobrecolagem recomenda-se a realização de testes de clarificação em laboratório com doses crescentes GELCLAR BLOOM.

COMO USAR

Dispersar o produto em água morna (40-45°C) em uma razão de 1:10 - utilizar imediatamente. Na proporção 1:50 quando se pretende evitar a formação de gel. A solução assim obtida não é armazenável e deve ser consumida no prazo máximo de um dia. GELCLAR BLOOM deve ser adicionado com sistema automático de dosagem.

APRESENTAÇÃO

Embalagem com 25 kg

Embalagem com 2 kg