

## EXCELENTE CLARIFICANTE E ESTABILIZANTE, POR REMOÇÃO DE COLOIDES E MATÉRIA INSTÁVEL.

INSTANT GEL permite igualmente ajustar o perfil organolético, reduzindo notas vegetais e herbáceas e ajustando os níveis de adstringência.

- ▶ **INSTANT GEL** permite uma melhor compactação das borras, reduzindo a carga polifenólica. INSTANT GEL arredonda os vinhos por ligação particularmente seletiva, através do seu processo e grau de hidrólise, a taninos amargos e adstringentes.
- ▶ **INSTANT GEL** é uma solução de gelatina de porco a 30%, parcialmente hidrolisada e estabilizada com sulfuroso a 0,5% (E220).

### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Sulfitos > 10mg/L. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

5 a 15 g/hL como adjuvante da clarificação.

15 a 30 g/hL para clarificação e estabilização da cor em vinhos tintos.

30 a 80 g/hL para clarificação, estabilização e remoção de taninos.

Aplicar lentamente, se possível com o auxílio de um venturi, no vinho através de uma remontagem e homogeneizar.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1, 5, 25 e 1000Kg

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

Após abertura utilizar rapidamente.

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.