



SAIstab®GS200

Gelatina granular

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIstab®GS200 é uma gelatina com um elevado grau de polimerização, o que faz com que seja de fácil floculação no processo de clarificação de mostos e vinhos.

SAIstab®GS200 contém todos os elementos naturais necessários para a floculação de colóides instáveis de carga oposta.

A carga elétrica de **SAIstab®GS200**, permite obter os melhores resultados com a dosagem mínima, em todas as operações que façam parte das práticas enológicas.

Benefícios da utilização de **SAIstab®GS200**:

Baixo risco de sobre colagem.

A rápida e total combinação quer com a sílica quer com os taninos, resulta na maximização da capacidade de flotação.

A combinação com os polifenóis instáveis baixo peso molecular, permite otimizar a dosagem de PVPP a aplicar.

Permite eliminar o uso de albumina de ovo em vinhos tintos.

Torna dispensável o uso de bentonites na clarificação de vinhos tintos.

Maximiza a clarificação e limpidez.

O seu uso nas operações de flotação, ainda que com uma dose mínima, resulta em economia de dosagem dos outros clarificantes usados.

A sua afinidade com os taninos amargos e adstringentes, resulta numa melhoria do aroma frutado presente em alguns vinhos brancos e rosados.

Características:

Gelatina de origem animal 200 ± 10 Bloom

Dióxido de enxofre: < 50 mg/kg

Aplicação:

Dissolver **SAIstab®GS200** numa proporção de 1:10 em água, morna (35°-40°C), e agitar continuamente. Adicionar de imediato a solução ao vinho a tratar, e remontar no mínimo por 15 minutos.

Nota: Após a dissolução em água, aplicar de imediato a solução caso contrário ficará inutilizável devido à força em gel do produto.

Dosagem:

Em mostos: 4-10 g/hL

Em vinhos brancos e rosados: 2-5 g/hL

Em vinhos tintos: 5-20 g/hL

Em qualquer caso, mesmo em doses máximas, o risco de sobre colagem é mínimo.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Alergénios - contém sulfitos (>10mg/kg).

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (CE) nº 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Embalagens:

SAIstab®GS200 está disponível em embalagens de 1 kg.

Armazenamento:

Manter o **SAIstab®GS200** em local fresco e seco.

SAI
Parque Industrial de Parada/ Baltar
Rua B, Lote 18
4585-013 Baltar
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC108-E
2021-11-05