

CLARIFY FITOSINT

Mistura de proteínas vegetais e PVPP

DESCRIÇÃO

CLARIFY FITOSINT é uma mistura de proteínas vegetais e PVPP que permite uma rápida sedimentação. Apresenta elevada solubilidade sem formação de espuma, exalta a elegância, atenua as sensações amargas e reduz a adstringência. CLARIFY FITOSINT é isento de compostos alergénicos e portanto dispensado da obrigação de menção no rótulo.

COMPOSIÇÃO

Proteínas de batata, ervilha e polivinilpolipirrolidona.

UTILIZAÇÃO

CLARIFY FITOSINT é indicado para:

- A clarificação e flotação de mostos;
- A clarificação de vinhos brancos e rosados: para melhorar a limpidez e a filtrabilidade;
- A clarificação de vinhos tintos: para diminuir a adstringência sem interferir na cor;
- No tratamento de vinhos oxidados ou sensíveis à oxidação.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Para avaliar a correta dosagem recomenda-se fazer provas preventivas em laboratório com doses escalares. Dispersar o produto em água na proporção 1:10, agitando bem para evitar a formação de grumos. Introduzir no vinho ou no mosto em remontagem mediante tubo Venturi ou bomba doseadora. Para a máxima eficácia, a adição deve abranger pelo menos metade do volume a clarificar.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Recomenda-se uma dosagem de: 10-30 g/hL

EMBALAGEM

1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.

CLASSIFICAÇÕES E DECLARAÇÕES

Conforme ao Reg. CE 606/2009 – Conforme ao Código Enológico Internacional. Produto não certificado biológico mas admitido para a produção de vinhos biológicos, na ausência de produtos disponíveis de origem biológica certificada (Reg. CE 203/2012).

Limitações de uso: Não classificado

Classificação ADR: Não classificado

Declaração OGM: Não contém OGM; não provém de OGM

Alergénios: Não contém produtos do anexo III bis da diretiva 2000/13/CE e sucessivas modificações.

As informações contidas nesta ficha são aquelas disponíveis no estado atual dos nossos conhecimentos.

Os utilizadores estão obrigados a operar segundo as boas práticas de trabalho e segundo a legislação vigente; é também oportuno operar com provas preliminares.

As indicações reportadas neste documento não constituem garantia de obtenção do resultado.