

CLARIFY FITOPURE C

DESCRIÇÃO

Mistura de proteínas vegetais com elevada ação clarificante e brilhantadora.

Apresenta elevada solubilidade sem formação de espuma permitindo uma rápida sedimentação e produção de borras compactas também graças à ação do gel de sílica.

Estabiliza a cor eliminando os compostos fenólicos oxidados e oxidáveis. Exalta a elegância, atenua as sensações amargas e adstringentes, respeitando a estrutura do vinho.

CLARIFY FITOPURE C é isento de compostos alergénicos e portanto dispensado da obrigação de menção no rótulo. Além disso, a ausência de produtos de origem animal torna-o adequado para a produção de vinhos destinados a consumidores vegetarianos e veganos.

COMPOSIÇÃO

Proteínas vegetais de ervilha, de batata, gel de sílica.

UTILIZAÇÃO

CLARIFY FITOPURE C é indicado para:

- clarificação de vinhos brancos e rosados: para melhorar a limpidez e a filtrabilidade;
- clarificação de vinhos tintos: para diminuir a adstringência sem interferir na cor;
- no tratamento de todos os vinhos oxidados e oxidáveis.

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

Dose de utilização: 5-30 g/ hl

EMBALAGEM

Saco de 25 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. UE 934/2019 – Conforme ao Código Enológico Internacional.

Limitações de uso: Não classificado

Classificação ADR: Não classificado

Declaração OGM: Não contém OGM; não provém de OGM

Alergénios: Não contém produtos do Regulamento 1169/2011 e sucessivas modificações.