

EFICAZ CONTRA A OXIDAÇÃO PRECOCE DO MOSTO

PROCLAR é uma combinação de caseína, bentonite e PVPP.

PROCLAR é um produto complexo dotado de um largo espectro de ação contra os fenómenos oxidativos do mosto e vinho. A associação bentonite/caseína utilizada preventivamente e numa fase precoce no mosto, tem um efeito benéfico bem conhecido: manutenção da cor e da frescura oferecida pelos aromas primários, bem como a regularização da fermentação.

A presença de uma concentração adequada do PVPP no Proclar oferece garantias suplementares:

- ▶ Uma proteção forte contra as oxidações, nomeadamente em situação de vindimas com uvas muito atacadas pela podridão cinzenta.
- ▶ Redução do sabor amargo e de adstringência no final de boca resultante de maturações deficientes, prensagens fortes ou mal efetuadas e em deficientes clarificações de mosto.
- ▶ O PVPP contribui como a caseína, para a manutenção da cor e dos aromas primários do vinho.
- ▶ Previne a ocorrência de Pinking.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos – Caseína. 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: As matérias primas utilizadas na elaboração deste produto estão conformes o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 20 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Ao abrigo da luz num local seco e isento de odores. Após abertura, utilizar rapidamente.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 30 a 60 g/hL

50 a 100 g/hL em vinhos com oxidação média

50 a 150 g/hL em vinhos com oxidação forte e/ou ataques de podridão.

Vinificação de brancos e rosés:

1. Reidratar o **PROCLAR** em água na proporção de 1Kg para 10Lt em água morna (35 a 40°C) e mexer vigorosamente para homogeneizar.
2. Incorporar lentamente no vinho no decurso de uma remontagem ou trasfega de preferência com uma bomba doseadora.

Atenção: Não utilizar mosto ou vinho para a reidratação do produto.

Vinificação em tintos (em uvas com podridão):

1. Polvilhar o **PROCLAR** diretamente sobre a manta em formação no depósito de vinificação.
2. Assegurar a dispersão do produto no depósito através de uma remontagem.

Atenção: Ajustar a dose de modo a não haver uma perda excessiva de cor.

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.