

EFICÁCIA CONTRA A OXIDAÇÃO PRECOCE DE MOSTOS E VINHOS TRATAMENTO DE MOSTO/UVAS COM PODRIDÃO

Combinação de Caseína e PVPP com um largo espectro de ação contra os fenómenos oxidativos do mosto e vinho.

A associação Caseína/ PVPP utilizada precocemente no mosto como ferramenta preventiva tem um efeito benéfico bem conhecido: manutenção da cor e da frescura resultante dos aromas primários.

A Caseína em combinação com o PVPP na proporção adequada oferece garantias suplementares:

- ▶ Uma forte proteção contra as oxidações existentes e potenciais, 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 ou clarificações de mosto mal efetuadas.
- ▶ Tal como a caseína, o PVPP contribui de uma forma mais preventiva, para a manutenção da cor e dos aromas primários do vinho.

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 15 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: 20 a 100 g/hL.

Poderão ser utilizadas doses superiores para uma maior proteção contra a oxidação por exemplo em colheitas com podridão.

Dose máxima OIV: 160g/hL de **PROCLAR S**

Vinificação em brancos e rosés:

1. Reidratar o **PROCLAR S** em 10x o seu peso em água (não utilizar mosto ou vinho) misturando energicamente.
2. Assegurar que a solução fica homogénea.
3. Adicionar a solução ao mosto/ vinho durante uma remontagem ou trasfega com o auxílio de uma bomba doseadora de modo a assegurar a homogeneização da aplicação.

Vinificação em tintos (uvas com podridão):

4. Polvilhar o **PROCLAR S** sobre a manta em formação na cuba de vinificação.
5. Assegurar a homogeneização do produto no depósito através de uma remontagem.

Nota importante: 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.