

## PREVENÇÃO DA CASSE OXIDÁSIKA DE UVAS SÃS OU LIGEIRAMENTE ATACADAS POR BOTRYTIS CINEREA. AFINAMENTO DA QUALIDADE GUSTATIVA, DESCOLORAÇÃO DE VINHOS BRANCOS OBTIDOS A PARTIR DE UVAS TINTAS, PREVENÇÃO DA ALTERAÇÃO DE COR DOS VINHOS

Tratamento preventivo e/ou curativo em mostos brancos e rosés, apresentando quatro grandes vantagens:

- ▶ Previne fenómenos de oxidação e de acastanhamento nos vinhos por eliminação de polifenóis oxidados e oxidáveis.
- ▶ Melhora a qualidade gustativa do vinho por eliminação de sabores a taninos e duros e herbáceos.
- ▶ Regula a fermentação.
- ▶ Descora mostos brancos de uvas tintas, evitando a utilização de carvão enológico sobre o vinho.

**PROCLAR VINIF 1** é uma preparação equilibrada de caseína solúvel e de bentonites selecionadas.

Pode ser utilizado em duas fases do processo de vinificação:

**Em mosto:**

- ▶ No final da prensagem: atua durante a decantação, sendo eliminado com as borras.
- ▶ Durante a fermentação alcoólica. Neste caso será eliminado na primeira trasfega do vinho novo.

**Em vinho:**

- ▶ Utilizado como tratamento preventivo em vinhos novos, brancos ou rosés, refrescando a cor e afinando o vinho ao nível gustativo.

### 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.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

- ▶ 50-80g/hL: Em mosto branco em bom estado sanitário
- ▶ ≥ 100g/hL: Em mosto com estado sanitário alterado (podridão)
- ▶ 5 100-200g/hL: Para a descoloração de mostos oxidados
- ▶ 40-100g/hL: Em vinho

1. Polvilhar o produto em água na proporção de 1:10 (Exemplo: 1Kg de **PROCLAR VINIF 1** em 10L de água). Utilizar preferencialmente água morna (40-50°C).
2. Dissolver bem todo o produto de forma homogênea.
3. Deixar repousar algumas horas (4<Horas<36).
4. Agitar novamente antes da utilização e aplicar no dia da preparação.

Garantir a homogeneização da aplicação de **PROCLAR VINIF 1** utilizando preferencialmente uma bomba doseadora. Se a preparação não estiver suficientemente fluida no momento da aplicação, adicionar mosto ou vinho até se obter a consistência desejada.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

Embalagem aberta: Utilizar rapidamente.

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.