

AGENTE CLARIFICANTE E ESTABILIZANTE PARA MOSTOS E VINHOS

O **PK SOL M** tem na sua composição PVPP, quitosano de *Aspergillus niger* e cola de peixe. A sinergia, pureza e concentração destes compostos permite uma rápida ação e eficácia sobre as frações polifenólicas oxidadas e oxidáveis e em simultâneo uma rápida clarificação.

Uma formulação inovadora e eficaz

- ▶ O quitosano proveniente de uma estirpe específica de *Aspergillus niger* foi desenvolvido para a clarificação e estabilização, bem como para a prevenção e eliminação de oxidações de mostos e vinhos. Este efeito é reforçado devido à presença em simultâneo de PVPP e cola de peixe.

Para a clarificação de mostos, vinhos brancos e rosés prevenindo a oxidação e a turvação

- ▶ O tratamento clarificante do produto e a subsequente estabilização são garantidos pela presença de PVPP, quitosano e cola de peixe. Os primeiros dois compostos devido à sua afinidade com os flavonóides, reduzem os riscos de “acastanhamento” e de formação de compostos proteínas-taninos, enquanto a cola de peixe promove uma rápida floculação e sedimentação.
- ▶ A ação sinérgica de **PK SOL M** é indicada para prevenir oxidações, alteração de cor e a diminuição de notas de amargor.

Um produto completo para uma ação específica

- ▶ **PK SOL M** reduz os efeitos provocados por um inadequado armazenamento, atuando sobre os compostos oxidados permitindo reduzir as notas de cor muito acentuadas e/ou a presença de gostos amargos, restabelecendo a complexidade aromática do produto original antes da alteração.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011. Nota: A cola de peixe utilizada como clarificante na cerveja e no vinho não é considerado um produto alergénico.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação - Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ 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: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó de cor marfim

Composição: PVPP, Quitosano de *Aspergillus niger* e Cola de Peixe

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 10 a 60 g/hL

Autorizado na UE (Reg. 1622/2000) ≤ 110 g/hL

1. Dissolver o **PK SOL M** em água fria na proporção de 1:10.
2. Manter em agitação durante 1 hora.
3. Adicionar lentamente ao mosto / vinho durante uma remontagem.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 10Kg

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

Após abertura fechar cuidadosamente e armazenar nas condições descritas anteriormente.

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.