

ADSORVENTE DE COMPOSTOS INDESEJÁVEIS

Muitas moléculas indesejadas tais como os vinilfenóis e etilfenóis poderão ser prejudiciais para a qualidade do vinho e para a saúde mas nem sempre existe limite legal definido como é o caso da Ocratoxina A que pode estar presente no vinho até 2 µg/Kg segundo o Reg. EU 1881/2006. Apesar disso vários países importadores de vinho têm legislação interna que limita a concentração de algumas das substâncias indesejadas. Em anos particulares e com condições microbiológicas específicas os vinhos podem ser afetados por elevados níveis de diversos aromas indesejáveis que ultrapassam os limites admissíveis em diversos países importadores de vinhos.

EVF-FREE é constituído por gel de sílica e um carvão ativado específico. A formulação de **EVF-FREE** resultou de um rigoroso estudo das matérias primas para uma eficaz absorção e conseqüente redução dos níveis de compostos indesejados em particular os aromas produzidos por alguns microrganismos de contaminação como *Brettanomyces* spp. e bactérias lácticas.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 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: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

10 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, seco e isento de odores.

Embalagem aberta: Fechar cuidadosamente a embalagem e armazenar nas condições descritas anteriormente.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó fino preto

Composição: Carvão ativado e gel de sílica

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 30 a 100g/hL de acordo com as necessidades e condições de utilização.

Dose autorizada ≤ 115 g/hL.

É recomendada a realização de ensaios laboratoriais para determinação da melhor dose mais adequada.

1. Dissolver o **EVF-FREE** no vinho a tratar na proporção de 1:10.
2. Adicionar ao vinho durante uma remontagem em circuito fechado.

Após a aplicação é aconselhado manter o depósito com agitação durante 1 a 2 horas.

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.