

## CLARIFICANTE E ESTABILIZANTE PARA VINHOS TINTOS

**PK SOL M4** é constituído por quitosano, proteína de ervilha e gel de sílica. A concentração de cada um destes compostos permite uma sinergia entre eles. O grau de pureza de cada composto associado à sua percentagem na formulação permite uma ação rápida e eficaz sobre os polifenóis e frações oxidáveis e em simultâneo uma rápida clarificação.

### Uma formulação inovadora e eficaz

- ▶ O quitosano provém de uma estirpe específica de *Aspergillus niger* e foi selecionado para a clarificação e estabilização de vinhos tintos. Nesta formulação o quitosano atua em sinergia com a proteína de ervilha e o gel de sílica permitindo melhorar de forma significativa vinhos tintos mais evoluídos.
- ▶ A sua formulação específica permite também melhorar a longevidade dos vinhos tintos, devido à excelente eficácia que o quitosano tem na remoção de metais pesados do vinho.
- ▶ Como o **PK SOL M4** não contém alergénicos a sua utilização permite ao Enólogo atingir os objetivos técnicos sem a menção a alergénicos no rótulo tal como descrito no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Clarificação e estabilização de vinhos tintos.
- ▶ A clarificação e a posterior estabilização do vinho são garantidas pela presença de proteína de ervilha, quitosano e gel de sílica. O gel de sílica permite uma rápida floculação e sedimentação.
- ▶ A ação sinérgica do **PK SOL M4** é aconselhada para a prevenir e resolver fenómenos de oxidação, estabilização da cor, aumentar longevidade e reduzir notas de amargor.

### Um produto completo para uma ação específica

- ▶ O **PK SOL M4** permite reduzir os efeitos de uma conservação ou armazenamento inadequados.

### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - 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.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó de cor marfim

Composição: Proteína de ervilha, gel de sílica (dióxido de silício - E551), quitosano proveniente de *Aspergillus niger*.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 5 a 30 g/hL

É aconselhada a realização prévia de ensaios laboratoriais para a determinação da dose mais adequada.

1. Suspender o **PK SOL M4** em água na proporção de 1:10.
2. Após a ativação (agitação durante 1 hora) adicionar lentamente ao mosto ou vinho durante uma remontagem.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 10Kg

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

Após abertura fechar cuidadosamente a embalagem 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.