

CLARIFICANTE E ESTABILIZANTE PROTEICO DE MOSTOS E VINHOS

Colagem de mostos e vinhos

A bentonite ativada **COMPACT DUE** apresenta uma elevada capacidade de adsorver proteínas e enzimas oxidásicas. Os flocos resultantes da ligação da bentonite a outras substâncias provocam a sedimentação da matéria coloidal que é a principal causa de turvação em mosto/ vinho e os posteriores problemas de filtração. Por este motivo, **COMPACT DUE** garante uma excelente limpidez e estabilidade coloidal do mosto/ vinho tratado.

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

1 e 25 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco. Após abertura, fechar cuidadosamente a embalagem e armazenar nas condições descritas anteriormente.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Cor: Pó beije/ cinza

Composição: Bentonite ativada (E 558)

Humidade média <10%; Perda de calcinação - 4,5 a 5,5%; pH (2%) - 9 a 10; SiO₂ - 71,5%; Al₂O₃ - 11,5%; Fe₂O₃ - 1,8%; CaO - 1,6%; MgO - 0,85%; Na₂O - 0,8%; K₂O - 1,6%; Pb <6 ppm

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 10 a 100 g/hL em mostos ou vinhos.

As doses são muito variáveis em função do objetivo - clarificação ou estabilização proteica - das castas e se estamos a falar de mosto ou vinho. Caso o objetivo seja a estabilização proteica, devem ser realizados ensaios com diferentes doses de modo a atingir os objetivos pretendidos.

Modo de utilização:

1. Reidratar o **COMPACT DUE** em água fria na proporção de 1:10, homogeneizando a mistura corretamente.
2. Após 8 a 12 horas homogeneizar novamente a solução e aplicar lenta e cuidadosamente no mosto/ vinho, se possível com a ajuda de um *venturi*.

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.