

ESTABILIZAÇÃO DE FENÓMENOS DE OXIDAÇÃO EM MOSTOS E VINHOS BRANCOS E ROSÉS

PROCLAR V é uma combinação de PVPP, bentonite e proteína vegetal.

PROCLAR V é um produto complexo dotado de um largo espectro de ação contra os fenómenos oxidativos do mosto e vinho. A associação PVPP, bentonite e proteína vegetal na correta proporção, permite quando utilizada de forma preventiva e precoce no mosto, ter um efeito benéfico na manutenção da cor e da frescura oferecida pelos aromas primários, assim como contribuir para a estabilidade proteica dos vinhos.

Esta mistura, oferece garantias suplementares:

- ▶ Uma proteção forte contra as oxidações, nomeadamente em situação de vindimas com uvas muito atacadas pela podridão cinzenta.
- ▶ Redução do sabor amargo e de adstringência no final de boca resultante de maturações deficientes, mostos de prensa ou clarificações de mosto mal efectuadas.
- ▶ O PVPP e a proteína vegetal permitem uma diminuição da cor amarela (b, Lab Color space) o que permite uma melhor estabilidade de cor nos vinhos brancos e rosés.

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: 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

20-100g/hL - A título indicativo

Poderão ser aplicadas doses mais elevadas para uma proteção mais elevada contra a oxidação (colheita com podridão)

1. Reidratar o **PROCLAR V** em água fria (não utilizar mosto ou vinho) na proporção de 1Kg para 10Lt e misturar energeticamente.
2. Assegurar que a solução está homogénea.
3. Incorporar a suspensão no decurso de uma remontagem ou trasfega com uma bomba doseadora.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 20Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco e fresco.

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.