



## ESTABILIZAÇÃO DA COR, PROTEÍNAS, REDUÇÃO DE AMARGOR E NOTAS VEGETAIS

PVPP + EXTRATO PROTEICO DE LEVEDURA (EPL) + MISTURA DE BENTONITES

PROCRISTAL VEG É UM AGENTE DE COLAGEM E ESTABILIZAÇÃO APTO PARA VINHO VEGAN E ISENTO DE ALERGÉNICOS.

A FORMULAÇÃO ESPECÍFICA COM EXTRATO PROTEICO DE LEVEDURA, BENTONITES E PVPP FOI DESENVOLVIDA PELA PROENOL COM TRÊS OBJETIVOS:

- ▶ ESTABILIZAÇÃO E/OU DIMINUIÇÃO DA COR E DE FENÓMENOS OXIDATIVOS CROMÁTICOS.
- ▶ ELIMINAÇÃO DO AMARGOR
- ▶ FÁCIL E PRÁTICO DE UTILIZAR, EFICIENTE E EFICAZ

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

- ▶ Pode ser utilizado em várias etapas da produção de vinho: Clarificação/flotação do mosto, fermentação alcoólica e estágio.
- ▶ **PROCRISTAL VEG** é aconselhado em vinhos brancos e rosés para estabilizar a cor, proteínas e eliminar o amargor.
- ▶ É altamente recomendado em vinhos que realizaram maceração pelicular, vinhos de castas mais tânicas ou com maturação fenólica deficiente e em todos os mostos de prensa.
- ▶ **PROCRISTAL VEG** deve ser utilizado em vinhos brancos e rosés sensíveis à oxidação (*Browning* e/ou *Pinking*), também responsável pela diminuição da frescura e fineza gustativa dos vinhos.
- ▶ Pode ser utilizado em vinhos tintos “velhos” ou “evoluídos” que apresentem notas evidentes de oxidação.
- ▶ **PROCRISTAL VEG** elimina compostos fenólicos oxidáveis e oxidados, responsáveis pela evolução negativa da cor e das características organolépticas. Renova a cor e afina a expressão aromática do vinho pela ação sobre os polifenóis.
- ▶ Tem um efeito qualitativo imediato. Remove os polifenóis responsáveis pelo amargor e adstringência, amaciando os vinhos de forma muito eficaz e duradoura.
- ▶ **PROCRISTAL VEG** limita os fenómenos de combinação de sulfuroso livre.

Aconselhamos sempre a realização do ensaio de “Teste de Calor” para verificar e validar a estabilidade proteica dos vinhos.

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20-50g/hL: para uma ação gustativa e/ou tratamento preventivo.

60-100g/hL para tratamento curativo (segundo o estado de oxidação).

1. Dissolver em água na dose de 1kg de **PROCRISTAL VEG** para 10L de água.
2. Agitar vigorosamente e homogeneizar bem.
3. Deixar repousar durante 1 hora.
4. Voltar a homogeneizar e incorporar lenta e gradualmente no vinho durante uma remontagem.
5. Remontar pelo menos duas vezes o volume da cuba.

⚠ O **PROCRISTAL VEG** deve ser utilizado no próprio dia da preparação.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 15Kg

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

Após abertura utilizar rapidamente.

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.