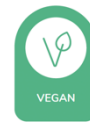


Clarifine Proyeast

Clarificação natural e respeitosa dos vinhos



CARATERÍSTICAS

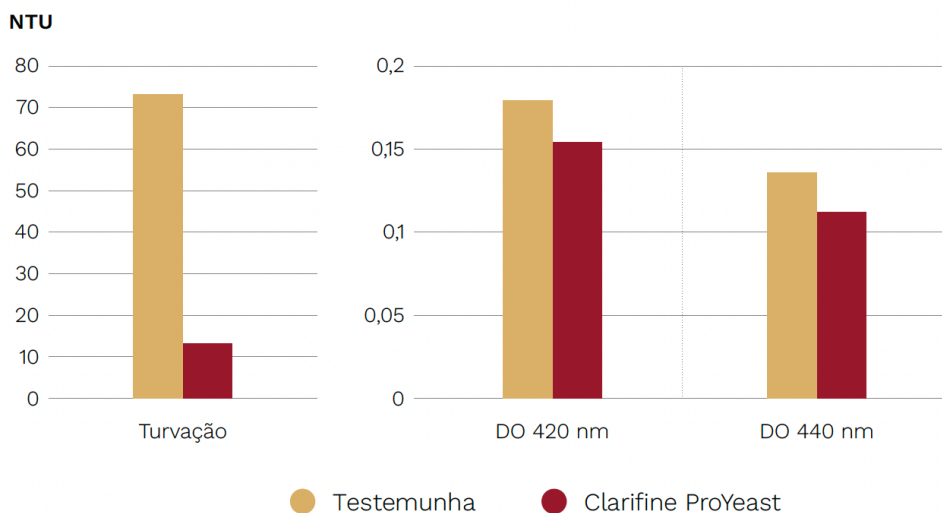
Clarifine ProYeast é um clarificante à base de extrato proteico de leveduras *Saccharomyces cerevisiae*. O seu respeitoso processo de extração permite obter uma proteína de levedura, com um peso molecular superior a 15 KDa e com uma excelente capacidade de colagem ideal para respeitosas clarificações de vinhos brancos, rosés e tintos.

APLICAÇÃO

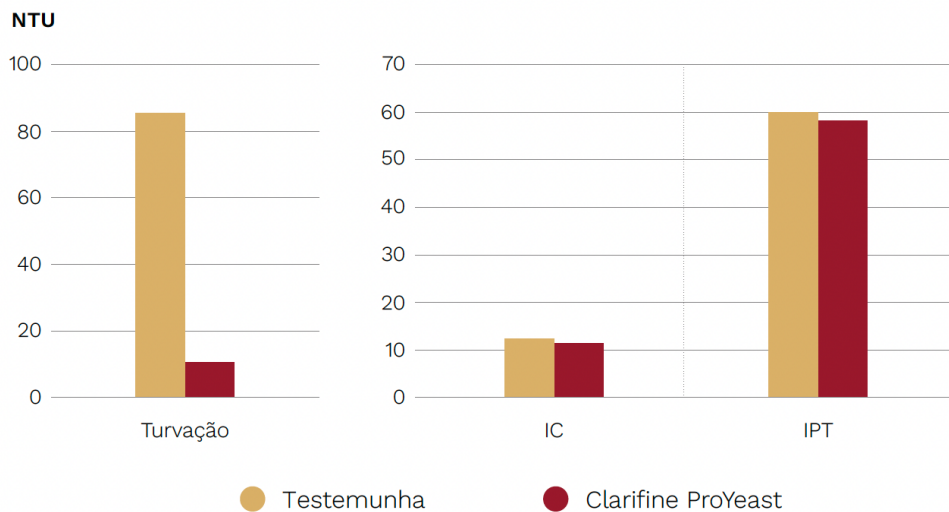
Excelente capacidade de colagem, favorece a limpeza dos vinhos aumentando o seu brilho.

Em vinhos brancos, rosés e tintos com o objetivo de:

- Eliminar polifenóis oxidados e oxidáveis, protegendo o vinho da oxidação, prevenindo o escurecimento e a perda aromática.
- Eliminar os taninos mais adstringentes e amargos, melhorando a untuosidade e respeitando a estrutura do vinho.
- Melhorando as características sensoriais, obtêm-se vinhos com maior franqueza aromática.
- Não produz instabilidade proteica.



Parâmetros de turvação e de cor após clarificação de um vinho branco Chardonnay com Clarifine ProYeast



Turvação, intensidade de cor e IPT após a clarificação de um vinho tinto Tempranillo com Clarifine ProYeast

COMPOSIÇÃO

Extrato proteico de leveduras *Saccharomyces cerevisiae*.

DOSE

Vinho branco e vinho rosé: 1-10 g/hl

Vinho tinto: 5-20 g/hl

Dose máxima legal:

Mosto, vinho branco e vinho rosé: 30g/hl; Vinho tinto: 60g/hl

COMO UTILIZAR

1. Diluir a quantidade necessária de Clarifine ProYeast em água numa proporção de 1:10 e homogeneizar
2. Uma vez dissolvido, adicionar ao volume total e homogeneizar bombeando sobre

**Em vinhos brancos e rosés, para melhorar a floculação, é aconselhável adicionar auxiliares de clarificação como bentonita, sílica sol ou tanino.*

APARÊNCIA FÍSICA

Grânulos finos amarelados.

APRESENTAÇÃO

Recipientes de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 899 (rev.0)

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Azoto total [%] | > 8 |
| Resíduo seco [%] | > 85 |
| Pb [mg/kg] | < 2 |
| Hg [mg/kg] | < 1 |
| Como [mg/kg] | < 3 |
| Cd [mg/kg] | < 1 |
| Leveduras viáveis[UFC/g] | < 102 |
| Moldes [CFU/g] | < 50 |
| Bactérias lácticas [UFC/g] | < 1 |
| <i>Salmonelas</i> [UFC/25 g] | Ausência |
| <i>E. coli</i> [UFC/25 g] | Ausência |
| <i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g] | Ausência |
| Coliformes totais [UFC/g] | < 10 |

CONSERVAÇÃO

Armazenar no recipiente original, em local fresco e seco, livre de odores.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência antes de: no prazo de 3 anos após a embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2022/68