

Clarifine Vegan

Clarificação natural e respeitosa dos vinhos



CARACTERÍSTICAS

Clarifine VEGAN é um clarificador complexo à base de extrato proteico de levedura e proteína vegetal, a sua utilização dá origem a vinhos com elevada clareza e brilho.

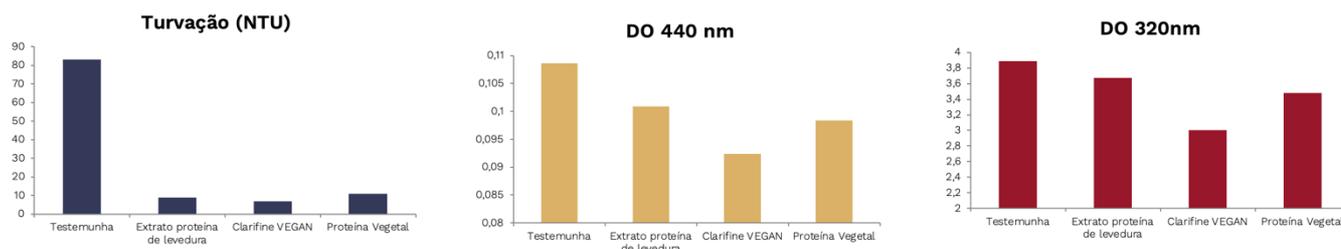
A combinação sinérgica de proteínas confere ao Clarifine VEGAN uma excelente capacidade de clarificação, a proteína vegetal favorece a eliminação de polifenóis oxidados e oxidáveis, enquanto o extrato proteico de levedura melhora as sensações táteis do vinho, reduzindo a adstringência e o amargor.

APLICAÇÃO

Clarifine VEGAN tem um alto poder clarificador, foi desenvolvido para o tratamento de vinhos brancos, rosés e tintos.

Nos vinhos brancos e rosés:

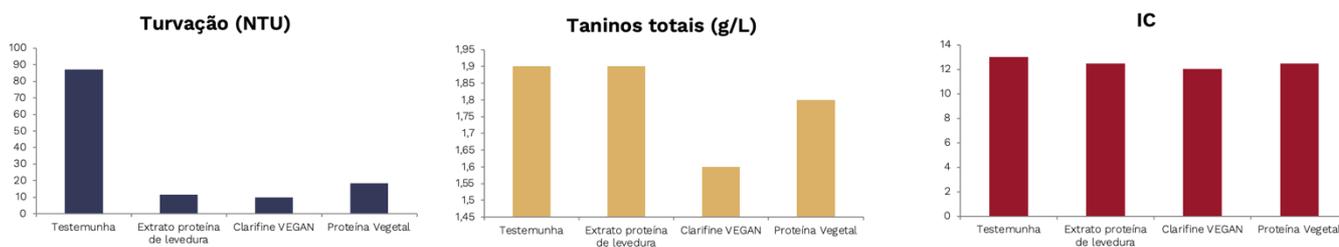
- Elimina polifenóis oxidados e oxidáveis, protegendo o vinho da oxidação.
- Reduz as sensações adstringentes e amargas.
- Melhora a untuosidade.



Turvação e absorvência a 320nm (polifenóis potencialmente oxidáveis), absorvência a 440 (polifenóis oxidados) após clarificação de um vinho branco Sauvignon Blanc

Nos vinhos tintos:

- Reduz a carga polifenólica, principalmente eliminando os taninos mais reativos.
- Diminui as sensações adstringentes e amargas.
- Melhora a untuosidade.



Turbidez e Intensidade Corante e Taninos Totais após a clarificação de um vinho tinto Syrah

COMPOSIÇÃO

Extrato proteico de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* e proteína vegetal pura de ervilha (*Pisum sativum*).

DOSE

Vinho branco e rosé: 2-10 g/hl

Vinho tinto: 5-20 g/hl

Dose máxima legal:

Mosto, vinho branco e vinho rosé: 60g/hl; Vinho tinto: 100g/hl

COMO UTILIZAR

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

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

APARÊNCIA FÍSICA

Grânulos finos e amarelados.

APRESENTAÇÃO

Recipientes de 1 kg e 10 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 900 (rev.0)

Azoto total [%]	> 8
Resíduo seco [%]	> 85
Pb [mg/kg]	< 5
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.

Consumo preferencial: no prazo de 3 anos após a embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

CLARIFINE VEGAN /Rev.0/ Data: 09/05/2023