

# FIBROMARC C+

## Eliminação de compostos indesejáveis

### CARACTERÍSTICAS

A ação conjunta de fibras vegetais de uva branca selecionadas e celulose em FIBROMARC C+, confere a esta ferramenta enológica uma elevada capacidade adsorvente, com uma forte afinidade para resíduos de pesticidas.

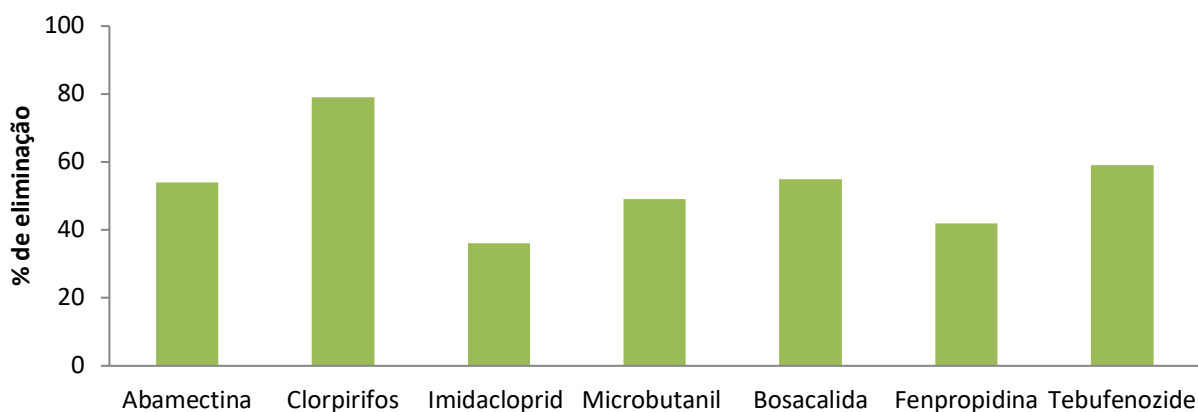
A aplicação de fibras de uva branca selecionadas e purificadas em vinhos e mostos para a remoção de resíduos de pesticidas nasceu de pesquisas realizadas entre o Departamento de Tecnologia Alimentar da Universidade de Múrcia e o Grupo Agrovin no âmbito do projeto Innova Adelante denominado NATURFIBRE.



### APLICAÇÃO

FIBROMARC C+ é a solução enológica perfeita para reduzir a concentração de resíduos de pesticidas em mostos e vinhos.

- Reduz o risco de paragens de fermentação
- Promove a produção de vinhos sanitários mais seguros
- Minimiza o risco de desvios organolépticos.
- Promove a estabilização tartárica



Comparação dos resultados obtidos após o tratamento, para eliminação de resíduos fitossanitários, com FIBROMARC C+

**COMPOSIÇÃO**

Fibra de uva branca selecionada e celulose

**POSOLOGIA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**Antes da fermentação alcoólica

- FIBROMARC C+ é adicionado à tremonha e removido na prensa - para mostos brancos e rosa - ou em empilhamento pós-fermentação - para tintos -

Dosagem 0.5-1 g/l

Após fermentação alcoólica

- FIBROMARC C+ é adicionado a um tanque e removido por transferência após 24 horas de contato.

Dosagem: 0.5 – 1.5 g/l

Na filtração aluvial

- FIBROMARC C+ é usado na formação da pré-camada com diatomáceas Radifil. É aplicado formando uma estrutura sanduíche (primeiro uma camada com 0,75 kg de Radifil por m<sup>2</sup> de superfície do filtro, depois 1- 1,5 kg de FIBROMARC C + por m<sup>2</sup> de superfície do filtro e, finalmente, outra camada de 0,75 kg de Radifil por m<sup>2</sup> de superfície do filtro)

**APARÊNCIA FÍSICA**

Grânulos finos de cor castanha.

**APRESENTAÇÃO**

Recipientes de 1 kg e 10 kg

**PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 901 (Rev.0)**

Humidade [%]	< 8
Cinzas [%]	< 1
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 1

Cd [mg/kg]	< 1
[mg/kg]	< 25
Fe [mg/kg]	< 100
Leveduras viáveis [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Mexilhões [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Microrganismos totais [UFC/g]	< 3·10 <sup>4</sup>
<i>Salmonelas</i> [UFC/25 g]	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausência

**CONSERVAÇÃO**

Conservar no recipiente de origem num local fresco, seco e isento de odores.

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

Consumo preferencial: no prazo de 2 anos após a embalagem.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

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

FIBROMARC C+ /Rev.0/ Data: 06/05/2023