

# PROVEGET CLAR

Clarificante complexo à base de proteína vegetal,  
específico para vinhos brancos e rosés

## CARACTERÍSTICAS

**Proveget CLAR** é uma preparação à base de proteína vegetal para a clarificação de vinhos brancos e rosés. Consegue uma extraordinária limpidez, estabilidade proteica e eliminação de tons oxidados. Prolonga no tempo as características organoléticas dos vinhos tratados.

A fração de bentonite facilita a dispersão e sedimentação das borras, ao mesmo tempo que retira proteínas instáveis do vinho.

## APLICAÇÃO

Especialmente indicado para vinhos brancos e rosés, pelo seu triplo efeito de eliminação de turbidez, proteínas instáveis e acastanhamentos.

## QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

A aplicação de **Proveget CLAR** prolonga o aroma e evita a evolução da cor.

## COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal pura procedente de ervilha (*Pisum sativum*), polivinil polipirrolidona (PVPP), bentonite em pó.

## DOSES

**Vinho**                    **30 - 90 g/hl**

*Dose máxima legal : 250g/hl.*

*Atenção: Recomenda-se realizar ensaios de laboratório para determinar a dose ótima de utilização, pois depende em grande medida das características próprias de cada vinho.*

## MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dissolver em água na relação 1:10, lentamente e mediante agitação contínua.
2. Deixar repousar 3 horas.
3. Agitar a preparação.
4. Incorporar ao volume total de vinho e homogeneizar.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Conteúdo em proteínas [%]	> 18
pH (1%)	8,5 – 10
Humidade [%]	< 10
Contagem total [ufc/gr]	< 10 <sup>4</sup>
Leveduras e mofos [ufc/gr]	< 10 <sup>2</sup>
<i>E.coli</i> [ufc/g]	Ausência
<i>Salmonella</i> [ufc/gr]	Ausência
<i>S.aureus</i> [ufc/gr]	Ausência

## ASPETO FÍSICO

Pó fino de cor creme.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 Kg.

## CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco, ausente de odores.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

*Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.*