

PREVENÇÃO DA OXIDAÇÃO EM MOSTOS BRANCOS E ROSÉS DE UVAS SÃS. PRESERVA A FRESCURA, O FRUTADO E A COR ORIGINAL DO VINHO. CONTRIBUI PARA A ESTABILIDADE PROTEICA.

Na sequência do desenvolvimento do **PROCLAR VINIF 1** para colheitas atacadas por *Botrytis cinerea*, foi desenvolvido o **PROCLAR VINIF 2** para prevenir oxidações em mostos de colheitas sãs ou ligeiramente atacadas por *Botrytis cinerea*. A oxidação é resultante da ação de várias enzimas como a polifenol oxidase, lacase ou tirosinase que “atacam” os polifenóis (cor, aroma e estrutura) desde as primeiras manipulações na adega.

PROCLAR VINIF 2 é utilizado durante a fermentação alcoólica. A concentração de caseína tem uma ação protetora contra o aparecimento por oxidação de aromas indesejáveis e de nuances acastanhadas. Conserva a frescura, o frutado e a cor original do vinho ao longo da sua elaboração.

Simultaneamente o conteúdo em bentonites no **PROCLAR VINIF 2** confere as seguintes vantagens:

- ▶ Contribui para a correção da cor de vinhos rosés demasiados ricos em cor, nomeadamente ao nível dos tons vermelhos.
- ▶ **PROCLAR VINIF 2** contribui para a estabilidade proteica. Numa fase posterior, um tratamento com bentonite pode ser reduzido ou até evitado.
- ▶ **PROCLAR VINIF 2** sedimenta rapidamente sob a forma de borras coradas, bem compactas e fáceis de separar por trasfega.
- ▶ A aplicação no início da fermentação alcoólica contribui para regularizar a atividade das leveduras fixando os microrganismos sobre as partículas em suspensão.
- ▶ Os constituintes agem por adsorção e a contínua ressuspensão de **PROCLAR VINIF 2** durante a fermentação garante uma eficácia ótima.

Formulação específica de caseína solúvel e bentonites selecionadas.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Caseína. Ausência das restantes substâncias ou
- ▶ produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: As matérias primas utilizadas na elaboração deste produto estão conformes o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25Kg

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

Após abertura utilizar rapidamente.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 50 a 100g/hL

Poderão ser utilizadas doses mais elevadas para uma desproteínização mais intensa.

1. Dispersar o **PROCLAR VINIF 2** em água na proporção de 1Kg para 10L. Utilizar preferencialmente água quente (40-50°C).
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogénea e deixar repousar 4 a 36 horas.
3. Homogeneizar novamente a solução e incorporar de seguida no mosto/ vinho garantido a homogeneização da aplicação utilizando de preferência uma bomba doseadora.

ATENÇÃO: Utilizar a solução no próprio dia da preparação. Se a preparação não estiver suficientemente fluida no momento da aplicação, adicionar mosto ou vinho até se obter a consistência desejada.

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.