

## CLARIFICAÇÃO E AFINAMENTO DE VINHOS BRANCOS E ROSÉS

Formulação à base de cola de peixe e com um peso molecular que garante uma elevada eficácia na remoção de pequenas partículas em suspensão. Excelente clarificação mesmo em vinhos difíceis.

A ação coloidal de **PESCECOL PLUS** melhora a estabilidade e a filtrabilidade dos vinhos e permite obter um brilho e limpidez incomparáveis.

**PESCECOL PLUS** promove o arredondamento de vinhos adstringentes ou com forte estrutura, e é bastante eficaz na eliminação de notas amargas e herbáceas.

### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011. Nota: A cola de peixe utilizada como clarificante na cerveja e no vinho não é considerado um produto alergénico.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação - Não tratado por radiação ionizante não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e, portanto, não contém nanomateriais de acordo com o definido no Regulamento UE 2015/2283.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação relativa a produtos enológicos - Está conforme com o COEI e Regulamento UE 934/2019, alterado pelo Regulamento UE 2022/68.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g e 1Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local seco, isento de odores e com temperatura inferior a 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

### ESPECIFICAÇÕES

Composição: Cola de peixe, sílica e ácido cítrico.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 0,5 a 4 g/hL

A gama de dosagem apresentada é indicativa.

Em vinhos brancos e rosés é aconselhada a associação com outra cola ou tanino em doses superiores a 2g/hL de modo a evitar fenómenos de sobrecolagem.

É aconselhada a realização de ensaios laboratoriais prévios para determinação da dose adequada.

1. Dissolver o **PESCECOL PLUS** em água na proporção de 1 para 10 (1Kg em 10Lt) e homogeneizar.
2. Aguardar 3 a 4 horas.
3. Misturar e adicionar a solução ao mosto/ vinho através de uma remontagem.

Após a aplicação é recomendado o arejamento do vinho.

Após sedimentação retirar do vinho.

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.