



CLARMIX® COMBI AF

- Ficha Técnica -

Descrição:

CLARMIX® COMBI AF age sobre vinhos em que se deseja eliminar compostos fenólicos responsáveis por fenómenos oxidativos como sejam o da madeirização ou o escurecimento dos vinhos.

Adicionalmente, **CLARMIX® COMBI AF** atua seletivamente nos compostos responsáveis pelo amargor dos vinhos, devolvendo equilíbrio e redondez ao vinho.

Devido à sua composição **CLARMIX® COMBI AF** garante um aumento da longevidade, limpidez olfativa e brilho ao vinho.

CLARMIX® COMBI AF é um clarificante de nova geração, isento de alérgenos, pelo que não precisa de ser mencionada a sua utilização na rotulagem dos vinhos.

Embalagens:

CLARMIX® COMBI AF está disponível em embalagens de 1kg e 10kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alérgenos de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) nº1169/2011.

Produto em conformidade com o Codex Enológico e o Regulamento (CE) nº 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Composição:

PVPP, proteína vegetal e celulose.

Aplicação:

Dissolver **CLARMIX® COMBI AF** numa proporção de 1:10 em água e deixar repousar durante cerca de 1 hora, agitar 10 minutos e aplicar sob remontagem ou por tubo *venturi*.

Dosagem:

Vinhos brancos, tintos e rosados: 10 - 50g/hL na prevenção da oxidação

Prevenção de *pinking*: 20 - 40g/hL

Dose máxima legal: 170g/hL

Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais de modo a determinar a dosagem mais adequada para obter o efeito pretendido.

Armazenamento:

Manter o **CLARMIX® COMBI AF** na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol.

SAI
Parque Industrial de Parada/ Baltar
Rua B, Lote 18
4585-013 Baltar
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC158-C
2022-02-04