



CLARMIX[®]VW

- Ficha Técnica -

Descrição:

CLARMIX[®]VW é recomendada para a clarificação e estabilização proteica de vinhos brancos, rosados e também para a clarificação de vinhos tintos.

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

CLARMIX[®]VW melhora a cor, limpeza olfativa e frescura dos vinhos, reduzindo ainda as notas amargas.

Nos vinhos tintos pode ser interessante a sua aplicação para redução do teor de aminas biogénicas, nomeadamente da histamina.

Embalagens:

CLARMIX[®]VW está disponível em embalagens de 1kg e 10kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

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

Produto em conformidade com o Códex 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:

Bentonite (E 558), proteína de ervilha.

Aplicação:

Dissolver 1:20 em água e deixar repousar durante cerca de 4 horas, agitar 10 minutos e aplicar sob remontagem ou por tubo *venturi*.

Dosagem:

30-50 g/hL

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

Armazenamento:

Manter o **CLARMIX[®]VW** 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.

TTC654-A
2022-03-21