



CLARMIX® GREEN SL

- Ficha Técnica -

Descrição:

CLARMIX® GREEN SL uma cola 100% vegetal resultante da mistura de diferentes proteínas de ervilha. Apresenta-se como alternativa viável às colas de origem animal (gelatina e albumina). Apresenta bom poder clarificante e de remoção de compostos fenólicos. O volume de borras é tendencialmente menor do que as colas clássicas de origem animal.

CLARMIX® GREEN SL melhora a cor, limpeza olfativa e frescura dos vinhos, reduzindo ainda as notas amargas.

Apresenta boa *performance* mesmo em doses baixas, respeitando integralmente as características organolépticas do vinho.

A forma líquida permite uma fácil e rápida aplicação, sendo a dispersão no vinho mais fácil também, aumentando a segurança do produto para o operador devido à ausência de poeiras.

Embalagens:

CLARMIX® GREEN SL está disponível em embalagens de 1kg, 5kg e 22kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Alergénios - contém sulfitos (>10mg/kg).

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) 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:

Cola 100% vegetal (à base de proteínas de ervilha).

Densidade: 1.045– 1.080 g/cm³

Aplicação:

Agitar bem o **CLARMIX® GREEN SL** antes de usar. Aplicar diretamente ao vinho, garantindo uma boa homogeneização.

Dosagem:

Vinhos brancos e rosados: 30-150 mL/hL

Vinhos tintos: 30-100 mL/hL

Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais de modo a determinar a dosagem mais adequada para obter o efeito pretendido, e avaliar o impacto nos compostos fenólicos.

Armazenamento:

Manter o **CLARMIX® GREEN SL** na sua embalagem original, em local fresco (5-25°C) 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.

TTC533-C
2022-04-14