

CLARIFICANTES



FITOPROTEÍNA P

CLARIFICANTE DE ORIGEM VEGETAL COM ELEVADA REATIVIDADE COM OS COMPOSTOS FENÓLICOS

COMPOSIÇÃO



Proteína vegetal puríssima, extraída da "*Pisum sativum*".

CARACTERÍSTICAS



FITOPROTEÍNA P é obtida através de um processo de extração exclusivo que permite a conservação da estrutura original.

Uma atenta avaliação da carga eléctrica da FITOPROTEÍNA P, através do "*Streaming current detector*", permitiu concluir que esta proteína pode ser comparada às melhores gelatinas hidrolizadas.

Apresenta-se em pó claro cor avelã e inodoro. As soluções de FITOPROTEÍNA P permitem uma fácil preparação em água fria e não têm poder gelificante.

FITOPROTEÍNA P não contém produtos considerados "alergénicos alimentares" como estabelecido pelas Normas em vigor.

A matéria-prima não provém de organismos geneticamente modificados (é um produto OGM-free).

APLICAÇÕES



FITOPROTEÍNA P provém de uma cuidadosa seleção de várias proteínas vegetais de maior interesse enológico (carga eléctrica, reatividade com os compostos fenólicos...): a FITOPROTEÍNA P distingue-se pela sua ação, a nível sensorial, eliminando os taninos mais adstringentes e duros na forma de compostos tanino-protéicos. Por isso, o uso é geralmente aconselhado durante o afinamento dos vinhos. A baixa carga eléctrica permite deixar inalterado o conteúdo coloidal dos vinhos tratados: a FITOPROTEÍNA P combina-se com os polifenóis mais agressivos, encontra interesse enológico nos vinhos tintos muito tanínicos, respeitando a cor e, nos vinhos brancos, porque tem pouca tendência para a sobrecolagem.

Na clarificação, os melhores resultados obtêm-se em combinação com boas bentonites, como a PLUSGRAN® GEL.

O uso de FITOPROTEÍNA P deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com

CLARIFICANTES



FITOPROTEÍNA P

CLARIFICANTE DE ORIGEM VEGETAL COM ELEVADA REATIVIDADE COM OS COMPOSTOS FENÓLICOS



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a FITOPROTEÍNA P em 20 ou mais partes de água fria, lentamente e em contínua agitação.
O produto obtido deve ser utilizado no próprio dia da sua preparação, não podendo ser conservado mais de 24 horas.



DOSES

5 - 10 g/hl nos vinhos tintos e mostos,
3 - 8 g/hl nos vinhos brancos.



EMBALAGEM

Saco de 0,5 kg e 15 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com