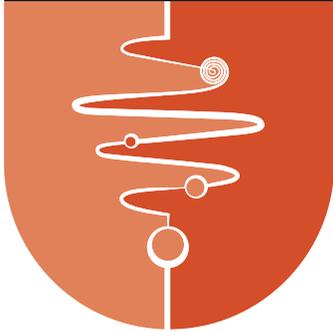


CLARIFICANTES



# FITOPROTEÍNA XP L

PROTEÍNA DE ORIGEM VEGETAL EM SOLUÇÃO  
COM ELEVADO PODER CLARIFICANTE

## COMPOSIÇÃO



Proteína vegetal puríssima extraída da batata 10%, anidrido sulfuroso (E220) 0,1% e água desmineralizada q.b. a 100%.

## CARACTERÍSTICAS



Apresenta-se em forma líquida de cor amarelada, com cheiro característico. Uma rigorosa avaliação da carga elétrica da Fitoproteína XP L permite compará-la, em termos clarificantes, com as melhores gelatinas. A Fitoproteína XP L não contém produtos considerados alergénios segundo as Normas em vigor, para além disso, as matérias primas utilizadas não contêm organismos geneticamente modificados (é um produto OGM-free).

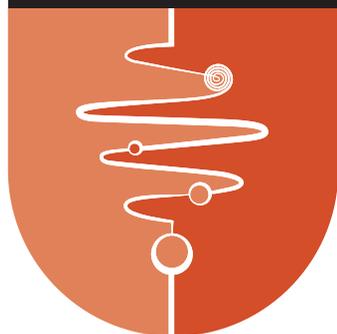
## APLICAÇÕES



A Fitoproteína XP L é um ótimo clarificante para mostos (incluindo os processos de flotação) e vinhos, com um grande respeito pelas características sensoriais; por este motivo, pode ser utilizada nas fases de pré-engarrafamento. A seleção das matérias primas permitiu escolher a proteína com a mais elevada ação clarificante, sem a necessidade de utilizar em conjunto com bentonite, enquanto que o flóculo formado sedimenta com muita rapidez.

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

CLARIFICANTES



# FITOPROTEINA XP L

PROTEÍNA DE ORIGEM VEGETAL EM SOLUÇÃO  
COM ELEVADO PODER CLARIFICANTE



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Agitar a solução antes da aplicação.  
Adicionar a FITOPROTEINA XP L diretamente no mosto o vinho de forma homogénea ou utilizando sistemas de dosagem proporcional como o DOSACOM ou com flutador EASYFLOAT.  
As embalagens abertas tem que ser utilizada nas 12 horas seguintes.



## DOSES

30 - 200 g/hl em mostos ou vinhos.



## EMBALAGEM

Bilha de 10 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