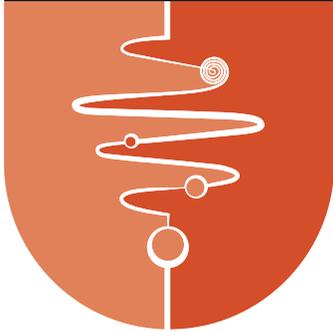


CLARIFICANTES



PREMIUM® FISH

CLARIFICANTE PROTEICO
COM AMPLO ESPECTRO DE AÇÃO

COMPOSIÇÃO



Gelatina de peixe pura com elevada carga eléctrica (C.E.S. = 1,10 meq/g).

CARACTERÍSTICAS



PREMIUM® FISH é uma gelatina animal com elevado conteúdo em azoto proteico; apresenta-se na forma granulada, em lâminas translúcidas e sem odor; não contem conservantes.

Uma atenta avaliação da carga eléctrica através do "Streaming Current Detector" permitiu confirmar que se trata de uma das melhores gelatinas clarificantes.

É completamente solúvel em água fria, permitindo obter uma solução homogénea e ligeiramente opaca.

As matérias-primas utilizadas na produção da PREMIUM® FISH, são ausentes de organismos geneticamente modificados (OGM free).

APLICAÇÕES



PREMIUM® FISH sendo a melhor gelatina animal selecionada pelo departamento de I&D do ENOLOGICA VASON, e graças à sua carga eléctrica superficial muito elevada, permite um rápido efeito clarificante e uma boa capacidade de combinação com os polifenóis.

Do ponto de vista sensorial a PREMIUM® FISH tem uma ação interessante com os polifenóis e de amplo espectro, com interagindo sobre os taninos mais adstringentes e amargos.

PREMIUM® FISH permite uma clarificação eficiente dos colóides responsáveis pelas colmatações dos meios filtrantes, sobretudo em vinhos brancos, quando se pretende corrigir toda a fração polifenólica.

No tratamento de vinhos tintos pouco filtráveis, aconselha-se utilizar doses muito limitadas.

É possível efectuar clarificações em vinhos frios.

O uso de PREMIUM® FISH deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA
VASON



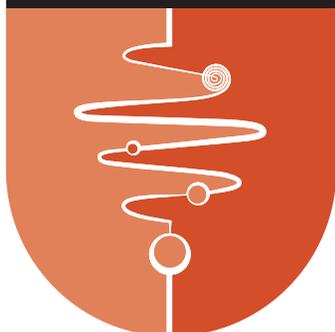
Inoser Enologia de Precisão

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



PREMIUM® FISH

CLARIFICANTE PROTEICO
COM AMPLO ESPECTRO DE AÇÃO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em 20 partes de água fria.
Concentrações inferiores (1:10) são possíveis, mas a solução torna-se ligeiramente mais gelatinosa.
A solução não pode ser conservada, deve ser utilizada num prazo de 24 horas.
Acrescentar diretamente ao produto a tratar.
Aconselha-se o tratamento com PLUSGRAN® GEL, sempre em último lugar, quando se pretende uma estabilização proteica segura.



DOSES

2 - 15 g/hl na clarificação de mostos (também em flotação);
2 - 10 g/hl em vinhos; doses mais elevadas nos produtos mais difíceis de clarificar.
Para evitar fenómenos de sobre colagem, aconselha-se realizar ensaios prévios laboratoriais.



EMBALAGEM

Saco de 0,5 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