

CLARIFICANTES



# SMARTVIN FPS

ABSORVENTE FENÓLICO ESPECÍFICO EM PELLET



## COMPOSIÇÃO

Carvão em pellet para uso enológico.



## CARACTERÍSTICAS

SMARTVIN FPS (*For Phenol Sorbing*) é um carvão vegetal em pellet, que apresenta uma notável superfície de absorção. É um produto com elevada pureza, ativado a vapor, com baixo conteúdo em metais cedíveis.

SMARTVIN FPS pelas suas características específicas e sua porosidade, tem o poder de absorver seletivamente pigmentos e moléculas de pequenas dimensões.

Os processos utilizados na sua produção e a pureza das matérias-primas, permitem eliminar todos elementos indesejados. Tem uma atividade secundária muito importante, permite a remoção dos etil fenóis dos vinhos.



## APLICAÇÕES

O SMARTVIN FPS possui um baixo poder descorante, contribui na exportação das antocianinas e oligómeros facilmente oxidáveis, que causam a instabilidade cromática. Como uso secundário, dado pela sua notável superfície de troca, permite eliminar os resíduos das substâncias tóxicas libertadas pelas leveduras: no caso de paragem de fermentação, o SMARTVIN FPS absorve em parte, mas seletivamente, resíduos de tratamentos fitossanitários e algumas substâncias secretadas pelas leveduras (ácido otanóico e decanóico e seus ésteres) que exercitam uma acção inibidora sobre a flora blastomicética. Nos vinhos com desenvolvimentos da levedura *Brettanomyces Dekkera* remove também a componente dos etil-fenóis presentes.

O uso de SMARTVIN FPS 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



# SMARTVIN FPS

ABSORVENTE FENÓLICO ESPECÍFICO EM PELLET



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o SMARTVIN FPS em pouca água, adicionar o vinho e manter em agitação durante algumas horas.



## DOSES

Variáveis até 100 g/hl.  
Aconselha-se realizar ensaios prévios laboratoriais. 20 - 30 g/hl em caso de paragem de fermentação.



## EMBALAGEM

Saco de 1 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