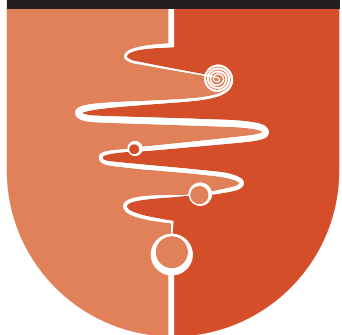




FITOPROTEÍNA XP

CLARIFICANTE DE ORIGEM VEGETAL
COM ELEVADO PODER CLARIFICANTE



COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal puríssima extraída da batata 70%, ácido cítrico anidro (E330) 20% e componentes silíceos coloidais 10%.



CARACTERÍSTICAS

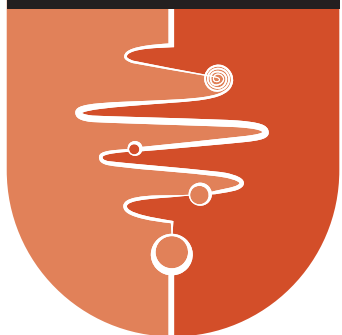
Apresenta-se em forma de pó de cor amarelada, com cheiro característico. Eventuais variações granulométricas são características deste produto. Uma rigorosa avaliação da carga elétrica da Fitoproteína XP permite compará-la, em termos clarificantes, com as melhores gelatinas. A Fitoproteína XP não contém produtos considerados "alergénicos" 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 é um clarificante complexo para mostos e vinhos, com um grande respeito pelas características sensoriais do vinho; 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 deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



FITOPROTEINA XP

CLARIFICANTE DE ORIGEM VEGETAL
COM ELEVADO PODER CLARIFICANTE



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a FITOPROTEINA XP em água fria na proporção de 1:20, de forma lenta e em contínua agitação.
A solução obtida não pode ser conservada e tem que ser utilizada nas 12 horas seguintes.



DOSES

5 - 20 g/hl nos vinhos tintos e mostos,
3 - 10 g/hl em flotação de mostos brancos.



EMBALAGEM

Saco de 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.