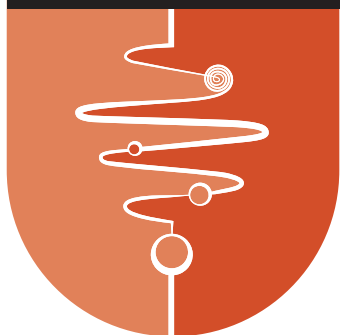




SMARTVIN FPS

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.

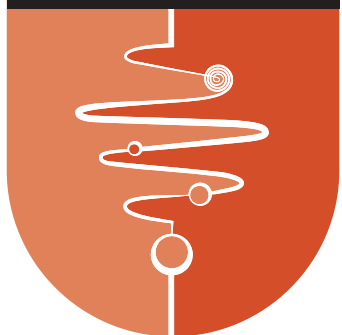
Os processos utilizados na sua produção e a pureza das matérias-primas, permitem eliminar todos elementos indesejados. Tem uma atividade secundária muito importante, permite a remoção dos etil fenóis dos vinhos.



APLICAÇÕES

O SMARTVIN FPS possui um baixo poder decolorante, contribui na exportação das antocianas 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.



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.