MOLECULAR P

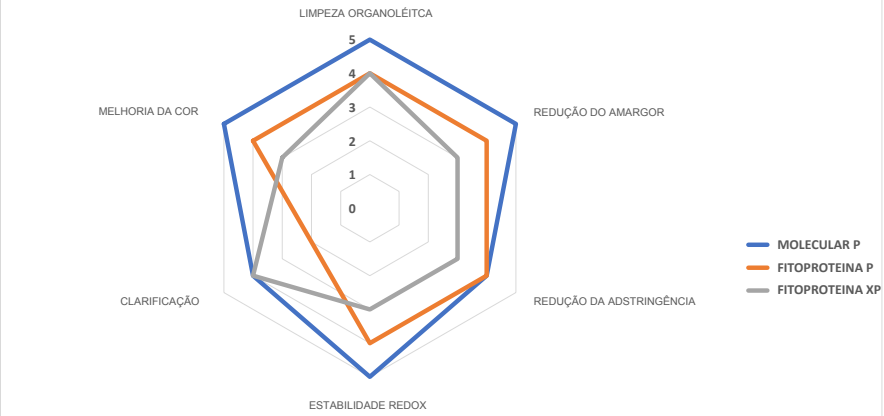
Proteína microgranulada extraída da ervilha.

CLARIFICANTES

Molecular P é um clarificante de nova geração à base de proteína de ervilha, desenvolvido para melhorar o desempenho em comparação com os agentes de colagem tradicionais de origem vegetal.
O tratamento físico de microgranulação induz um processo conhecido como Rounding Process (Processo de Arredondamento), que modifica a morfologia e a carga elétrica superficial (CES) das partículas.

Através deste processo, o Molecular P duplica a carga elétrica em comparação com os clarificantes convencionais, otimizando as suas características e assegurando:

- Excelente capacidade de clarificação
- Interação seletiva e remoção reforçada de polifenóis, catequinas e compostos oxidáveis
- Melhoria da estabilidade redox e prolongamento da frescura do vinho ao longo do tempo
- Valorização dos componentes de cor
- Excelente desempenho organolético



DOSES

Vinhos tintos	5 - 20 g/hL
Vinhos Roses	5 - 20 g/hL
Vinhos Brancos	2 - 10 g/hL
Espumantes	
Sumos	5 - 20 g/hL

- Adequado para produção bio
- ALLERGEN FREE — Sem alergénios
- Produto vegan
- MOLECULAR WINE — Molecular Wine
- FLOT — Adequado para flotação
- OGM — Isento de OGM

COMPOSIÇÃO E ASPETO

Proteína de ervilha microgranulada, funcionalizada com sílica coloidal selecionada.
Micrograânulos de cor bege.



VANTAGENS

- **Duplo efeito no vinho: sedimentação mais compacta e ação de redução tânica.**
- **Maior eficácia do produto.**
- **Doses otimizadas.**
- **Remove seletivamente níveis mais elevados de catequinas e proantocianidinas em comparação com os produtos tradicionais de origem vegetal.**
- **Preserva o perfil aromático original.**
- **Fácil dissolução, mesmo em água fria.**
- **Sem alergénios.**
- **Adequado para vinhos destinados a consumidores vegetarianos e vegans.**

APLICAÇÕES

Eficaz tanto em mostos como em vinhos, incluindo nas fases finais de acabamento, graças à sua excecional neutralidade aromática. Pode atuar em sinergia com outros produtos no ajuste final do perfil polifenólico. É recomendado para vinhos tintos com elevado teor de taninos, uma vez que melhora o equilíbrio, realça a tonalidade da cor e não apresenta tendência para sobrecolagem (over-fining).
Utilizar MOLECULAR P de acordo com a legislação aplicável em vigor.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar MOLECULAR P lentamente em água, numa proporção de 1:10, sob agitação contínua. MOLECULAR P dissolve-se facilmente em água fria e não tem capacidade gelificante. Floculação autónoma e, uma vez reagido, precipita formando um depósito com borras compactas e bem definidas. A solução preparada não deve ser armazenada, devendo ser utilizada no prazo de um dia.

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

COMBOAPPROACH®
synergies for excellence

A eficácia dos clarificantes aumenta significativamente quando são distribuídos de forma homogénea por todo o lote a tratar. O sistema mais eficiente e funcional é o DOSACOM®, que assegura uma dosagem proporcional.



INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

As características específicas de MOLECULAR P resultam do seu processo de granulação, que modifica a estrutura tanto macroscópica como microscópica**. As partículas passam de uma forma circular para uma forma mais globular, aumentando a área de superfície de contacto e, consequentemente, melhorando a eficácia do tratamento.**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Proteína de ervilha microgranulada sobre suportes inertes e de sílica coloidal.
Em conformidade com a regulamentação em vigor, o produto é isento de OGM e de alergénios.
Para mais informações: info@inoser.pt

EMBALAGEM

Sacos laminados:
1 kg e 15 kg.

DOSES

De 2 a 10 gr/hL para vinhos brancos
De 5 a 20 gr/hL para vinhos tintos e sumos.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.
Fechar cuidadosamente as embalagem após utilização.

PERIGO

De acordo com a regulamentação europeia em vigor, a preparação está classificada como não perigosa.

inoser enologia de precisão

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