



## CLAIRPERLAGE DUE

PVPP, Proteína Vegetal isenta de alergéneos, Dióxido de Silício

### AGENTE DE COLAGEM PARA A PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA OXIDAÇÃO EM VINHOS BASE DE ESPUMANTE

#### Características Gerais

**CLAIRPERLAGE DUE** é um agente de colagem especificamente desenvolvido para a prevenção e tratamento de oxidações em mostos e vinhos base para espumante.

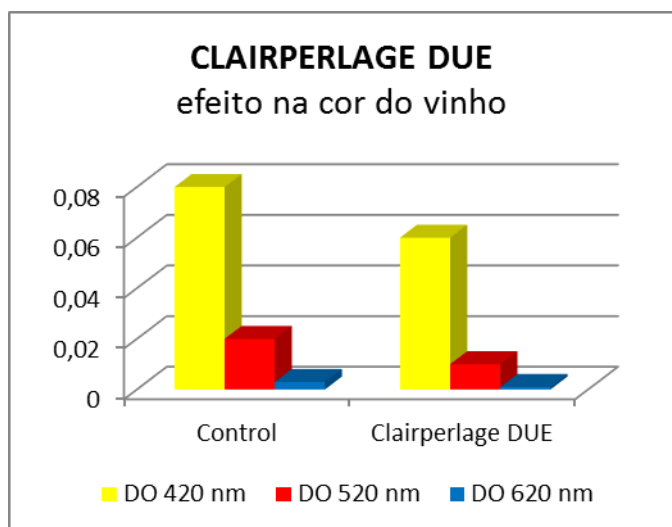
Como preventivo, **CLAIRPERLAGE DUE** elimina compostos polifenólicos que podem ser oxidados e que são responsáveis pela adstringência e amargor. Para além disto, elimina compostos que se combinam com o dióxido de enxofre, originando vinhos com melhor relação entre os teores de SO<sub>2</sub> livre e o SO<sub>2</sub>.

Com curativo, **CLAIRPERLAGE DUE** melhora a cor, bem como o perfil aromático, eliminando a presença de notas de sobre evolução.

**CLAIRPERLAGE DUE** é fácil de utilizar, a sua ação é rápida, precipita rapidamente e forma menos borras do que outros produtos similares, reduzindo, desta forma, perdas de líquido.

#### Aplicações

Prevenção e tratamento da oxidação em vinhos base.



#### Doses

15 - 40 g/hL

Dose Máxima Legal na UE: 150 g/hL.

#### Instruções de utilização

Dispersar **CLAIRPERLAGE DUE** diretamente sobre a superfície do mosto ou vinho durante uma remontagem, de modo a obter uma perfeita homogeneização.

#### Embalagem

1 Kg – 10 Kg

#### Armazenamento

Embalagem fechada: conservar em local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009