



Agentes Clarificantes

COMBISTAB AF

Código da Ficha: CombistabAF/pt

Revisão nº 2, janeiro 2011

Pág. 1/1

CLARIFICANTE – ESTABILIZANTE COMPLEXO ISENTO DE ALERGÉNEOS

COMPOSIÇÃO

PVPP, proteína vegetal, sílica.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

COMBISTAB AF é um novo agente de colagem da gama *ALLERGEN FREE* da Enartis, para a clarificação e estabilização dos vinhos.

A sua composição à base de PVPP (polivinilpirrolidona), proteína vegetal e sílica ativa com elevada superfície específica torna-o particularmente eficaz para:

- Remoção de modo seletivo dos compostos fenólicos oxidados e facilmente oxidáveis, principalmente as catequinas e as leucoantocianidinas, responsáveis pelo acastanhamento da cor e o aparecimento de gostos herbáceos e amargos.
- Prevenção e tratamento do *pinking*, arosamento dos vinhos brancos, mais frequente em vinhos obtidos a partir de castas aromáticas.

A utilização de **COMBISTAB AF** origina vinhos de tonalidade mais jovem, melhora a limpeza e frescura olfativa, reduz a sensação amarga e ajuda a obter vinhos com maior longevidade.

COMBISTAB AF é um produto isento de compostos alergéneos e não requer sua menção no rótulo. Além disso, é adequado para a produção de vinhos para os mercados vegetarianos e vegan.

APLICAÇÕES

- Clarificação e estabilização de vinhos brancos, tintos e rosados;
- Tratamento de vinhos oxidados;
- Tratamento de vinhos sensíveis ao *pinking*.

DOSES

Vinhos brancos, tintos e rosados: 10 – 40 g/hL.

Prevenção e tratamento do *pinking*: 30 – 50 g/hL.

Dose máxima legal na U.E.: 170 g/hL

Para avaliar a dose correta a utilizar, recomendamos a realização de ensaios laboratoriais prévios, com diferentes doses do **COMBISTAB AF**.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispensar o produto sobre água tépida numa razão de 1:10; homogeneizar e deixar repousar durante uma hora. Introduzir a solução assim obtida no mosto ou vinho através de um tubo de Venturi ou uma bomba doseadora no decurso de uma remontagem. Para obter a máxima eficácia, a adição deve ser feita sobre pelo menos metade do volume total a tratar.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg - 10 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Diretiva 2008/84/CE

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.