



# **NEOCLAR AF**

## **AGENTE CLARIFICANTE ISENTO DE ALERGÊNEOS DE ESPECTRO ALARGADO**

### COMPOSIÇÃO

Bentonite em pó, gelatina em pó, carvão ativado.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó cinzento homogéneo, inodoro.

**NEOCLAR AF** é um produto completo cujos constituintes atuam em sinergia de modo a obter um efeito de espectro alargado sobre os polifenóis indesejados e proteínas.

### APLICAÇÕES

Devido à sua composição equilibrada, **NEOCLAR AF** pode ser usado no tratamento de vinhos brancos e tintos, bem como nos mostos brancos e rosés.

**NEOCLAR AF** garante uma clarificação rápida e completa; e uma quantidade mínima de borra.

A combinação de vários clarificantes orgânicos melhora as características organoléticas do vinho, enquanto que a bentonite garante uma estabilidade proteica adequada.

No vinho tinto e no mosto rosé, **NEOCLAR AF** melhora a estabilidade físico-química, sem interferir com a cor. Também facilita a filtração do vinho.

O **NEOCLAR AF** é isento de compostos alergênicos e não necessita de menção no rótulo do vinho.

### DOSES

Vinhos brancos: 40 – 70 g/hL

Vinhos tintos: 80 – 120 g/hL

Mosto: 100 – 150 g/hL

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **NEOCLAR AF** em água numa proporção de 1:10, misturando continuamente de modo a evitar a formação de grumos. Adicionar a solução resultante ao mosto/vinho recorrendo a um tubo de Venturi ou uma bomba doseadora. De modo a obter os melhores resultados, o produto deve ser adicionado, pelo menos a metade do mosto/vinho a tratar.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 25 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

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 606/2009