



PROTOCLAR

CASEÍNATO DE POTÁSSIO ALTAMENTE SOLÚVEL

COMPOSIÇÃO

Caseínato de potássio puro

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó amorfo de cor branco-creme, com um ligeiro aroma lácteo.

Fabricado segundo um método especial concebido para produzir um produto adequado às exigências específicas da indústria do vinho, **PROTOCLAR** dissolve-se rapidamente em água, não forma grumos e tem uma baixa capacidade de formação de espuma.

PROTOCLAR é inodoro, insípido e não contém quaisquer conservantes.

APLICAÇÕES

Durante a fermentação: em conjunto com **PLUXBENTON N** ou **BENTOLIT SUPER**, **PROTOCLAR** promove uma fermentação mais rápida e completa, originando um vinho mais fino e delicado sob o ponto de vista organolético.

Durante a clarificação: para uma limpeza do mosto ou vinho, combinar **PROTOCLAR** com **PLUXBENTON N**. Assegura uma boa estabilidade química e física do vinho graças à adsorção parcial do cobre e do ferro, quer sob a forma iónica, quer sob a forma de complexos férrico-fosfato, e com uma grande ação adsortiva seletiva sobre os polifenóis que provocam a madeirização.

Com **PROTOCLAR** as propriedades organoléticas do vinho são melhoradas, com um *bouquet* mais delicado, enquanto o aroma varietal é potenciado. Graças a estas características, **PROTOCLAR** é especialmente adequado para a preparação de vinhos base de espumantes.

Para o tratamento curativo do envelhecimento precoce e características oxidativas:

PROTOCLAR reduz notavelmente a madeirização e, conseqüentemente, permite que o aroma original do vinho seja recuperado. Este efeito é devido à sua dupla ação, já que por um lado o **PROTOCLAR** atua sobre os polifenóis oxidados, e por outro intervém na atividade potencialmente oxidativa dos polifenóis não oxidados. Esta característica possibilita o seu uso como tratamento preventivo em vinhos que têm tendência a oxidar facilmente.

DOSES

60 – 100 g/hL em mosto durante a defecação

20 – 40 g/ hL durante a fermentação

20 – 60 g/ hL em vinho

40 – 100 g/ hL para o tratamento curativo de vinho oxidado

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver primeiro o **PROTOCLAR** em água fria numa solução 1:20, agitando continuamente para evitar formação de grumos. Deixar a solução repousar durante 2-3 horas antes de usar. Adicionar ao mosto ou vinho durante uma remontagem ou usando uma bomba doseadora ou um tubo de Venturi, tendo o cuidado de aplicar a dose total diretamente em pelo menos 50% do vinho a ser tratado.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 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.



PROTOCLAR

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Dispersão em água | Completa |
| Teor em azoto (% de matéria seca) | > 12 |
| Humidade (H ₂ O %) | < 6 |
| Cinzas (%) | < 4,5 |
| Arsénio (mg/Kg As) | < 3 |
| Chumbo (mg/Kg Pb) | < 5 |
| Ferro (mg/Kg Fe) | < 200 |

Estes valores foram obtidos usando quer métodos oficiais, quer métodos internos da Esseco. Informação adicional não indicada aqui será disponibilizada mediante pedido.

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