

CLARIFICANTE – ESTABILIZANTE ISENTO DE ALERGÉNEOS

COMPOSIÇÃO

Bentonite, PVPP, proteína vegetal, celulose.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó homogêneo, de coloração branco-beje.

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

PROTOMIX AF tira partido da sinergia entre os adjuvantes que o compõem, para atuar como um adsorvente seletivo das principais substâncias responsáveis pela instabilidade fenólica e proteica do vinho.

Quando utilizado no mosto, seja na defecação ou durante a fermentação alcoólica, **PROTOMIX AF** garante uma cinética fermentativa regular e completa, removendo os ácidos gordos de cadeia média, que inibem a fermentação. A fração proteica e o PVPP reduzem o conteúdo em catequinas e leucoantocianinas, que são a causa de oxidações e de sensações amargas, assegurando deste modo aromas frescos e um melhor equilíbrio gustativo. A bentonite elimina as proteínas instáveis e limita a ação das enzimas oxidásicas presentes na uva. Por fim, o **PROTOMIX AF** assegura uma boa ação clarificante e melhora a filtrabilidade do vinho.

Quando utilizado no vinho, o **PROTOMIX AF** é útil para prevenir e tratar fenómenos de oxidação, que provocam o acastanhamento e a perda de aromas. Além disso, contribui para a estabilidade proteica e desempenha uma ótima ação clarificante. A sedimentação rápida e a ótima compactação das borras reduzem as perdas de vinho e otimizam o trabalho de adegas.

O **PROTOMIX AF** é também útil em vinhos com fermentações lentas ou paradas, ou vinhos que devam ser refermentados, uma vez que elimina todas as substâncias que poderiam inibir a levedura. Recomendamos nesta situação, combinar a utilização do **PROTOMIX AF** com um ativante como o **Nutriferm Energy**.

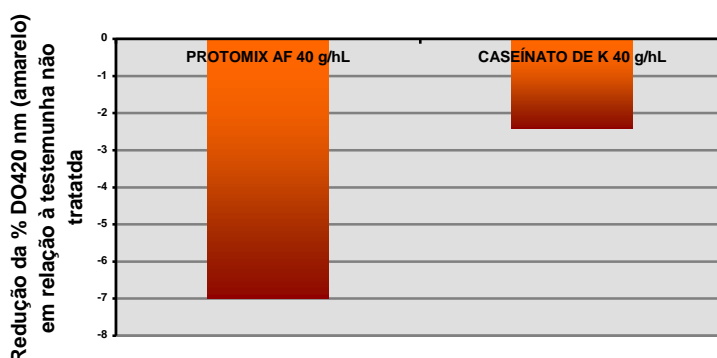


Figura 1 – Comparação da eficácia do PROTOMIX AF e do caseinato de potássio na redução da cor amarela de um mosto branco obtido da casta Cortese.

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



Agentes Clarificantes

PROTOMIX AF

Código da Ficha: ProtomixAF/pt

Revisão nº 4, março 2014

Pág. 2/2

APLICAÇÕES

- Clarificação e estabilização de mostos e vinhos;
- Coadjuvante de fermentação;
- Tratamento de vinhos oxidados.

DOSES

Mostos em fermentação: 50 - 100 g/hL

Vinho: 30 - 100 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 400 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **PROTOMIX AF** em água fria numa proporção de 1:10. Homogeneizar bem e adicionar ao volume a tratar com um tubo Venturi ou bomba doseadora no decurso de uma remontagem.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 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

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (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.