

DESCRIÇÃO

O VI - CLARGEL é um clarificante obtido de proteína vegetal pura procedente de ervilha (*Pisum sativum*), que melhora a limpidez e suaviza a adstringência sem modificação do equilíbrio polifenólico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO pó fino

COR creme

AROMA característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

AZOTO TOTAL (%) > 10

HUMIDADE (%) < 12

CINZAS (mg/kg) < 80

FERRO (mg/kg) < 150

ZINCO (mg/kg) < 50

COBRE (mg/kg) < 35

CRÓMIO (mg/kg) < 10

CHUMBO (mg/kg) < 5

ARSÉNIO (mg/kg) < 3

MERCÚRIO (mg/kg) < 1

CÁDMIO (mg/kg) < 1

CARACTERÍSTICAS

MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS
TOTAIS (UFC/g) < 5×10^4

E. coli (UFC/g) ausência

Salmonella (UFC/g) ausência

COLIFORMES TOTAIS
(UFC/g) < 10^2

LEVEDURAS (UFC/g) < 10^3

BOLORES (UFC/g) < 10^3

APLICAÇÕES

Clarificação de vinhos tintos, brancos, rosés e vinhos licorosos.

EMBALAGEM

Sacos 20 kg.

VALIDADE

3 anos conservado na embalagem de origem em lugar fresco e seco, isolado de odores.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E O REGULAMENTO N.º 606/2009.

O fabricante certifica que o produto não foi geneticamente manipulado.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.