

DESCRIÇÃO

O VI - CONTROL é um agente destoxificante produzido a partir de paredes celulares de leveduras.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO pó
COR acastanhada
AROMA ligeiro a levedura

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH (SOLUÇÃO 5%) 5,5 - 6,3
PROTEÍNAS (%) 46,8 - 55
AZOTO TOTAL (%) 7,5 - 8,8
MATÉRIA SECA (%) ≥ 92
CINZAS (mg/kg) 40 - 80

APLICAÇÕES

Utilizado durante a fermentação alcoólica para remover substâncias que possam inibir a actividade metabólica das leveduras. Previne fermentações paradas e favorece o seu rearranque.

EMBALAGEM

Sacos de 1 kg e 25 kg.

VALIDADE

2 anos mantido em local seco e embalagem fechada.

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

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.