

VI - COL Y

ESTABILIZANTE

VI - COL Y é uma solução aquosa de goma arábica (min. 20,5%) (E414) e anidrido sulfuroso ($0,3 \pm 0,1\%$) (E220).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO líquido cristalino

COR amarelo pálido

APLICAÇÕES

VI - COL Y é usado na estabilização tartárica e coloidal de vinhos prontos para o engarrafamento;

Na preparação do licor de expedição de espumantes, melhora a estabilidade coloidal e a qualidade da "perlage".

VI - COL Y reduz o amargor e a adstringência, aumenta a suavidade e a sensação de doçura do vinho.

CARACTERÍSTICAS

VI - COL Y é produzido a partir de matérias-primas cuidadosamente selecionadas e mediante um processo de produção do qual se obtém uma goma arábica de grande qualidade: perfeitamente límpida, praticamente incolor e muito eficaz na prevenção da precipitação de tartaratos.

As matérias-primas do VI - COL Y foram submetidas a um processo químico de purificação e hidrólise, de modo a realçar a sua capacidade estabilizante, a par com o seu contributo organoléptico.

VI - COL Y contribui para a estabilidade tartárica de tal forma que, em vinhos moderadamente instáveis, a aplicação pode substituir os tradicionais métodos físico-químicos de estabilização (frio, permuta catiónica, eletrodialise).

EMBALAGEM

Bidões de 10kg.

Bidões de 20kg.

Bidões de 200kg.

Contentores de 1000kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar num local fresco, seco e ventilado.

Depois de aberta a embalagem, selar cuidadosamente e manter como acima indicado.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) n°2019/934 e alterações.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

VI - COL Y

ESTABILIZANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

50 – 200 mL/hL, para prevenir a precipitação.

100 mL/hL, no *dégorgement*, adicionada ao licor de expedição.

COMO UTILIZAR

Adicionar VI - COL Y a vinhos límpidos, prontos a engarrafar.

Pelo seu diminuto efeito colmatante e esterilidade microbiológica, VI - COL Y pode ser adicionado mesmo após a microfiltração.

• 100 mL/hL de VI - COL Y aportam ao vinho cerca de 3 mg/L de SO₂.

• Recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose adequada, a eficácia estabilizante, o impacto na filtrabilidade e na qualidade organolética do vinho.