

## DESCRIÇÃO

O VI - CLARGEL L é uma formulação líquida de proteína vegetal de ervilha (*Pisum sativum*), isenta de glúten e  $SO_2 < 0.3\%$ , recomendada para a flotação de mostos e clarificação e estabilização de vinhos.

A sua composição à base de proteína vegetal isenta de glúten faz com que VI - CLARGEL L seja particularmente eficaz:

- . Elimina de forma seletiva compostos fenólicos oxidados e facilmente oxidáveis, principalmente catequinas e leucoantocianidinas, responsáveis pelo acastanhamento da cor e o aparecimento de amargor nos vinhos;
- . Reduz o teor em taninos;
- . Reduz o teor em ferro.

Em flotação de mostos, VI - CLARGEL L acelera a formação de flóculos, facilita a sua interação com o gás à superfície dos flóculos e a sua posterior flotação e compactação, aumentando o rendimento em mosto limpo.

## CARACTERÍSTICAS

### ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO líquido

COR creme

AROMA característico

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Doses

Mosto: 30 – 60 ml/hl (dose média em flotação: 40 ml/hl)

Vinhos brancos, tintos e rosados: 20 – 80 ml/hl

Agitar a embalagem antes de usar. Em clarificação estática, adicionar VI-Clargel diretamente ao mosto ou vinho usando bomba doseadora ou através de tubo Venturi, durante uma remontagem ou trasfega. Para otimizar a sua eficácia, deve ser aplicado diretamente, pelo menos a metade do volume de vinho a tratar. Em flotação, utilizar o tubo Venturi ou a doseadora do equipamento.

## EMBALAGEM

Bidão 25 kg.

## CONSERVAÇÃO

Manter o produto ao abrigo do sol, em local fresco, seco e ventilado.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E O REGULAMENTO DELEGADO(UE)Nº2019/934.

Recomendado para produção de vinhos biológicos e vinhos destinados a consumidores vegetarianos e veganos, por não conter ingredientes de origem animal.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.