

DESCRIÇÃO

O PROCEL B é uma associação de clarificantes vegetais: PVPP + proteína vegetal + bentonite + celulose, para a clarificação e estabilização de mostos e vinhos. Elimina o risco de escurecimento, obtendo-se vinhos com maior longevidade e estabilidade ao longo do tempo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO pó
COR branco-beije
AROMA inodoro

EMBALAGEM

Sacos de 10 kg.

CONSERVAÇÃO

Em embalagem original, sem abrir, ao abrigo da luz, em local seco, fresco e bem ventilado.

Depois de aberta a embalagem, selar e manter nas condições acima indicadas.

APLICAÇÕES

O PROCEL B melhora o carácter organoléptico, que se reflecte na recuperação da cor, limpidez e subtilidade no nariz, diminuição da amargura e aumento dos aromas frutados nos mostos e vinhos.

O PVPP presente em PROCEL B actua sobre os polifenóis oxidados e oxidáveis dos vinhos evitando os efeitos que o oxigénio tem sobre estes.

A acção conjunta da bentonite e da proteína vegetal faz de PROCEL B a escolha certa para a clarificação, realizando num só passo a limpeza e estabilização proteica dos vinhos. A bentonite, juntamente com a celulose, permite compactar o precipitado obtendo-se borras mais densas e, consequentemente, redução das perdas de vinho.

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

O fabricante certifica que o produto é ISENTO DE ALERGÉNEOS e adequado para produção de vinhos para mercados vegetarianos e vegan.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.