

VI - FINI

CLARIFICANTE

VI - Fini é composto por leveduras inativadas, quitosano de *Aspergillus niger* e ácidos orgânicos (ácido cítrico E330, ácido L(-) ascórbico E300, ácido L(+) láctico E270).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó

COR bege

AROMA característico

APLICAÇÕES

Clarificante de vinhos, especialmente adaptado para a utilização em tintos.

Vinhos tintos jovens:

Reduz a adstringência, o amargor e elimina matéria corante instável.

Vinhos destinados a estágio de afinamento:

Melhora a limpidez, reduz a secura, amargor e potencia a sensação de doçura.

CARACTERÍSTICAS

VI - Fini é um clarificante complexo, adaptado às atuais exigências dos consumidores que privilegiam o consumo de vinhos isentos de alergênicos e de ingredientes de origem animal.

Algumas proteínas obtidas da lise de células de *Saccharomyces cerevisiae*, possuem uma boa capacidade clarificante, reduzem a adstringência e melhoram as características organolépticas do vinho.

O quitosano presente na sua formulação, potencia a ação quelante e clarificante.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

EMBALAGEM

Sacos de 1 kg.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

i **VI - Fini** é um produto isento de compostos alergênicos e não requer sua menção no rótulo.

i **VI - Fini** é adequado para produção de vinhos destinados a consumidores vegetarianos e veganos, por não conter ingredientes de origem animal.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

VI - FINI

CLARIFICANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

5 – 40 g/hL

PROCEDIMENTO

Dissolver a quantidade adequada de **VI - Fini** em água (15-20°C) na razão de 1:10, agitando bem (> 20 min.) de modo a evitar a formação de grumos.

Adicionar ao volume de vinho a tratar, garantindo uma boa homogeneização, mediante agitação ou durante uma remontagem.

Para melhor resultado, o produto deve ser mantido em agitação no vinho durante pelo menos 30 minutos, para assegurar o contacto do clarificante com todo o volume de vinho.

Deixar em repouso para sedimentação.

Após 48 horas, pode-se trasfegar ou filtrar.