

DESCRIÇÃO

O **PROCARB** é uma associação de clarificantes vegetais e minerais: carvão vegetal + proteína vegetal + bentonite. Criado para otimizar a clarificação e eliminação de compostos oxidados e oxidáveis dos vinhos.

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO pó

COR cinzento

AROMA inodoro

EMBALAGEM

Sacos de 1kg e 25kg.

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 **PROCARB** é composto por:

- Carvão vegetal activado, com alto poder de adsorção, especialmente indicado para a eliminação de compostos oxidados e oxidáveis, evitando o escurecimento de mostos e vinhos;
- Proteína vegetal, para a clarificação, age contra a amargura, conferindo aos vinhos uma melhoria organoléptica notável;
- Bentonite de natureza activada, capaz de eliminar as proteínas instáveis presentes no vinho, respeitando as suas características organolépticas.

De composição equilibrada, pode ser usado no tratamento de vinhos brancos e tintos e em mostos brancos e *rosés*.

Nos vinhos tintos e mostos *rosés* melhora a estabilidade físico-química sem interferir com a cor e facilita a filtração do 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.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.