

## VI - CLARGEL L

CLARIFICANTE

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.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO líquido

COR amarelo claro

AROMA a  $SO_2$

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR DE  $SO_2$  (%) 0,2 - 0,4

FERRO (Fe) (mg/kg) < 20

CHUMBO (Pb) (mg/kg) < 5

MERCÚRIO (Hg) (mg/kg) < 1

ARSÉNIO (As) (mg/kg) < 3

### CONSERVAÇÃO

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

### EMBALAGEM

Bidões de 25 kg.

### APLICAÇÕES

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.

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

**i** Recomendado para produção de vinhos biológicos e 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 - CLARGEL L

CLARIFICANTE

### CONSELHOS DE APLICAÇÃO

### DOSE RECOMENDADA

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

VINHOS BRANCOS, TINTOS E ROSADOS	20 – 80 ml/hl
-------------------------------------	---------------

### PROCEDIMENTO

Agitar a embalagem antes de usar.

Em clarificação estática, adicionar **VI-Clargel L** 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.