

DESCRIÇÃO

O VI - CLARGEL é um clarificante obtido de proteína vegetal pura procedente de ervilha (*Pisum sativum*), que melhora a limpidez e suaviza a adstringência sem modificação do equilíbrio polifenólico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO pó fino

COR creme

AROMA característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

AZOTO TOTAL (%)	> 10
HUMIDADE (%)	< 12
CINZAS (mg/kg)	< 80
FERRO (mg/kg)	< 150
ZINCO (mg/kg)	< 50
COBRE (mg/kg)	< 35
CRÓMIO (mg/kg)	< 10
CHUMBO (mg/kg)	< 5
ARSÉNIO (mg/kg)	< 3
MERCÚRIO (mg/kg)	< 1
CÁDMIO (mg/kg)	< 1

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS TOTAIS (UFC/g)	< 5×10^4
<i>E. coli</i> (UFC/g)	ausência
<i>Salmonella</i> (UFC/g)	ausência
COLIFORMES TOTAIS (UFC/g)	< 10^2
LEVEDURAS (UFC/g)	< 10^3
BOLORES (UFC/g)	< 10^3

APLICAÇÕES

Clarificação de vinhos tintos, brancos, rosés e vinhos licorosos.

EMBALAGEM

Sacos 20 kg.

VALIDADE

3 anos conservado na embalagem de origem em lugar fresco e seco, isolado de odores.

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

O fabricante certifica que o produto não foi geneticamente manipulado.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.