

## VI - CLARGEL

CLARIFICANTE

**VI - Clargel** é composto por uma proteína vegetal pura isenta de glúten e alergéneos.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó

COR bege

AROMA característico

### APLICAÇÕES

Clarificação e estabilização de vinhos brancos, tintos e rosados.

Tratamento de vinhos oxidados.

### CARACTERÍSTICAS

**VI - Clargel** é um novo agente de colagem para a clarificação e estabilização dos vinhos.

A sua composição à base de proteína vegetal pura torna **VI - Clargel** particularmente eficaz para a remoção de:

- Compostos fenólicos oxidados e facilmente oxidáveis, principalmente as catequinas e as leucoantocianidinas, responsáveis pelo acastanhamento da cor e o aparecimento de gostos herbáceos e amargos;

- Taninos;

- Ferro.

A utilização de **VI - Clargel** origina vinhos de tonalidade mais jovem, melhora a limpeza e frescura olfativa, reduz a sensação amarga e ajuda a obter vinhos com maior longevidade.

### EMBALAGEM

Sacos de 15 kg.

### CONSERVAÇÃO

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

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

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

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

**i** **VI - Clargel** 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 - CLARGEL

CLARIFICANTE

## CONSELHOS DE APLICAÇÃO

## DOSE RECOMENDADA

10 – 30 g/hL

**i** De modo a melhorar a sua eficiência de colagem, aconselha-se a usar **VI - Clargel** combinado com bentonite **VI - Bento**.

**i** Para avaliar a dose correta a utilizar, recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais prévios, com diferentes doses do **VI - Clargel**.

## PROCEDIMENTO

Dissolver em água numa razão de 1:10, agitando continua e lentamente de modo a evitar a formação de grumos.

Adicionar a solução assim obtida ao vinho, usando um tubo *Venturi* ou uma bomba doseadora no decurso de uma remontagem.

Por o produto não ser completamente solúvel, aconselha-se a agitar a suspensão aquando da adição.

Para obter a máxima eficácia, a adição deve ser feita sobre pelo menos metade do volume total a tratar.