



CLARMIX[®]NATUR AF

- Ficha Técnica -

Descrição:

CLARMIX[®]NATUR AF age sobre vinhos em que se deseja eliminar compostos fenólicos responsáveis por fenómenos oxidativos como sejam o da madeirização ou o escurecimento dos vinhos.

CLARMIX[®]NATUR AF melhora a cor, limpeza olfativa e frescura dos vinhos, reduzindo ainda as notas amargas.

Devido à sua composição **CLARMIX[®]NATUR AF** garante um aumento da longevidade, limpidez olfativa e brilho ao vinho.

Embalagens:

CLARMIX[®]NATUR AF está disponível em embalagens de 1kg e 10kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N^o1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (CE) n^o 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n^o 1169/2011.

Composição:

Cola vegetal à base de proteína de ervilha.

Aplicação:

Dissolver **CLARMIX[®]NATUR AF** numa proporção de 1:10 em água acidificada com ácido cítrico (4g/L) agitando contínua e lentamente e aplicar durante uma remontagem se possível por intermédio de um sistema de *venturi*.

Nota: Manter a agitação durante todo o processo de adição ao vinho a tratar.

Dosagem:

Vinhos brancos, tintos e rosados: 10-30g/hL na prevenção da oxidação.

Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais de modo a determinar a dosagem mais adequada para obter o efeito pretendido.

Armazenamento:

Manter o **CLARMIX[®]NATUR AF** na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol.

SAI
Parque Industrial de Parada/ Baltar
Rua B, Lote 18
4585-013 Baltar
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC159-E
2022-03-09