



CLEANAROM

CLARIFICANTE CORRETIVO

- Ficha Técnica -

Descrição:

CLEANAROM surge como resposta à necessidade de eliminar a presença de ácido sulfídrico, responsável pelo desagradável odor de ovos podres.

O ácido sulfídrico é formado durante a fermentação, como resultado da ação redutora da levedura.

Este ácido é produzido em excesso e normalmente eliminado no vinho, estando também presente nos mostos pobres em azoto disponível pela ação de leveduras que degradam proteínas através da atividade enzimática.

Se o vinho tem um odor estranho deve verificar previamente a causa.

CLEANAROM está indicado para a prevenção de reduções e do “gosto de luz” e tratamento de vinhos reduzidos.

O seu conteúdo em manoproteína contribui ainda para a redondez e melhoria sensorial do vinho.

Características:

Citrato de cobre puro

Parede de levedura

Bentonite ativada

Aplicação:

Dissolver **CLEANAROM** em água numa proporção 1:10. Adicionar à massa a tratar com o auxílio de um sistema venturi.

Embalagens:

CLEANAROM está disponível em embalagens de 1kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (CE) n° 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° 1169/2011.

Dosagem:

Prevenção de reduções: 5 a 10g/hL

Eliminação de redução: 5 a 20g/hL

Nota: Dose máxima legal na UE: 50g/hL

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

Armazenamento:

Mantenha **CLEANAROM** em local fresco e seco, distante de fontes de calor.

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.

TTC268-E
2022-04-06