

Clarfine

Tratamento preventivo e curativo dos mostos e dos vinhos, que apresentem sinais de oxidação, amargura ou sabores vegetais.

DATA:	07/07/2021
REVISÃO:	GD/07-07-2021



VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: Polivinilpolipirrolidona (PVPP-E1202) e celulose (suporte de granulação).

Vantagens enológicas: a principal característica de CLARFINE, é a sua capacidade, em fixar de modo seletivo, os compostos fenólicos, portadores de sabores herbáceos e responsáveis pelo amarelecimento dos vinhos. CLARFINE gera poucas borras, o que torna a sua utilização, mais rentável.



UTILIZAÇÃO

DOSAGEM RECOMENDADA:

- Tratamento preventivo: 10 a 20 g/hl;
- Tratamento curativo: 20 a 60 g/hl.

DOSE MÁXIMA LEGAL (Codex Enológico OIV): 90 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Deixar inchar durante 1 a 2 horas em seis vezes o seu peso de água. Introduzir lentamente e de forma homogénea. Manter em suspensão durante 30 minutos no mínimo, por agitação ou remontagem, sem aeração.



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

Clarfine



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó branco
QUÍMICAS	
Humidade	<6%
Cinzas	<0,5%
Azoto total	9,5±1%

LIMITES	
Metais pesados (Pb)	<10 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Zinco	<5 mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg
Sulfatos	<1000 mg/kg

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.