FICHA TÉCNICA

ÂNGELO COIMBRA
S.A.– EST. 1949

Greenfine®Intense

Tratamento preventivo e curativo dos mostos brancos, que apresentem polifenóis oxidados e oxidáveis, de amargura ou gostos vegetais. Trata as oxidações fortes e permite uma sedimentação rápida e uma boa compactação dos depósitos e borras.

DATA:	23/02/2022
REVISÃO:	GD/23-02-2022

COMPATIBLE VEGAN
VEGAN FRIENDLY

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

FORMULAÇÃO: Mistura de proteínas de ervilha (*Pisium sativum*), Polivinilpolipirrolidona (E1202), carvão ativado granulado e bentonite cálcica.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: a proteína de ervilha e o PPVP, têm ambos, a excelente capacidade em eliminar, uma parte dos compostos fenólicos. Em conjunto com o carvão enológico, trata facilmente as oxidações fortes.
GREENFINE® INTENSE diminui a cor, a amargura e os maus gostos (mofos / vegetais).
A composição de GREENFINE® INTENSE, permite uma boa sedimentação e uma boa compactação dos depósitos e borras.

UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: Tratamento preventivo: 15 a 30 g/hl; Tratamento curativo: até 120 g/hl.

Dose máxima (Recomendação OIV): 120 g/hl

Contém 20% de carvão ativado granulado. A aplicação de carvão enológico está sujeita a regulamentação específica: respeitar legislação em vigor. O tratamento com carvão enológico, deve ser registado (Regulamento (CE) 436/2009, Arts. 41 e 42). O Regulamento (CE) 606/2009 proíbe o uso de carvão em vinho acabado (tinto e rosé).

MODO DE APLICAÇÃO:
Dissolver GREENFINE® INTENSE. em 10 vezes o seu peso em água, remexendo para obter uma solução homogénea. Aguardar 2/3 horas, antes de incorporar no mosto, assegurando uma repartição homogénea. GREENFINE® INTENSE funciona em clarificação estática e flotação.

FT. 03CG24L47/05/0524

Greenfine®Intense

ESPECIFICAÇÕES

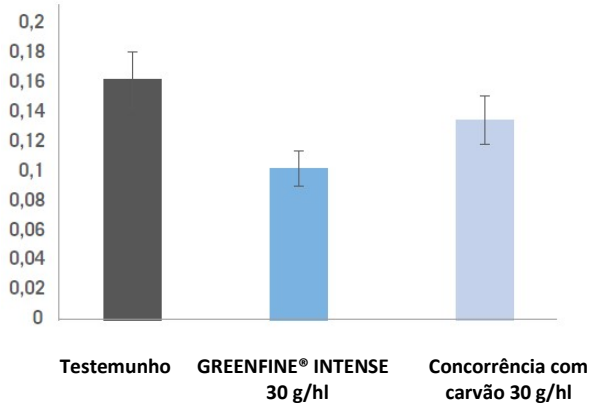
FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó cinzento e grânulos pretos
LIMITES	
Crómio	< 10 mg/kg
Cobre	< 35 mg/kg
Zinco	< 70 mg/kg
Chumbo	< 4 mg/kg
Ferro	< 300 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg

QUÍMICAS	
Perda na secagem	<12,8%
Teor em carvão descorante	200 g/kg
MICROBIOLÓGICAS	
Coliformes	$<10^2$ UFC/g
Escherichia Coli	Ausência /g
Microrganismos viáveis	$<5.10^4$ UFC/g
Salmonelas	Ausência /25 g
Leveduras	$<10^3$ UFC/g
Bolores	$<10^3$ UFC/g

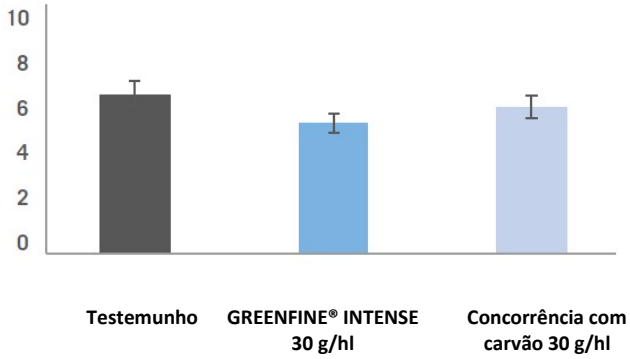
RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 – ENSAIO DE COLAGEM EM MOSTO BRANCO
Mosto de Chardonnay

RESULTADOS D0 420 (COR AMARELO)



RESULTADOS D0 320 (ÁCIDOS FENÓIS)



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10 kg).
Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR
Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;
A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;
Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;
Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM
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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS
Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

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

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS
Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS
É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;
Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;
Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;
Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.