

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



VANTAGENS ENOLÓGICAS



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 alguns dos compostos fenólicos. A associação com carvão enológico, trata facilmente as oxidações fortes.

GREENFINE® INTENSE diminui a cor, a amargura e os 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 a 3 horas, antes de incorporar no mosto, assegurando uma repartição homogénea. GREENFINE® INTENSE funciona em clarificação estática e flotação.

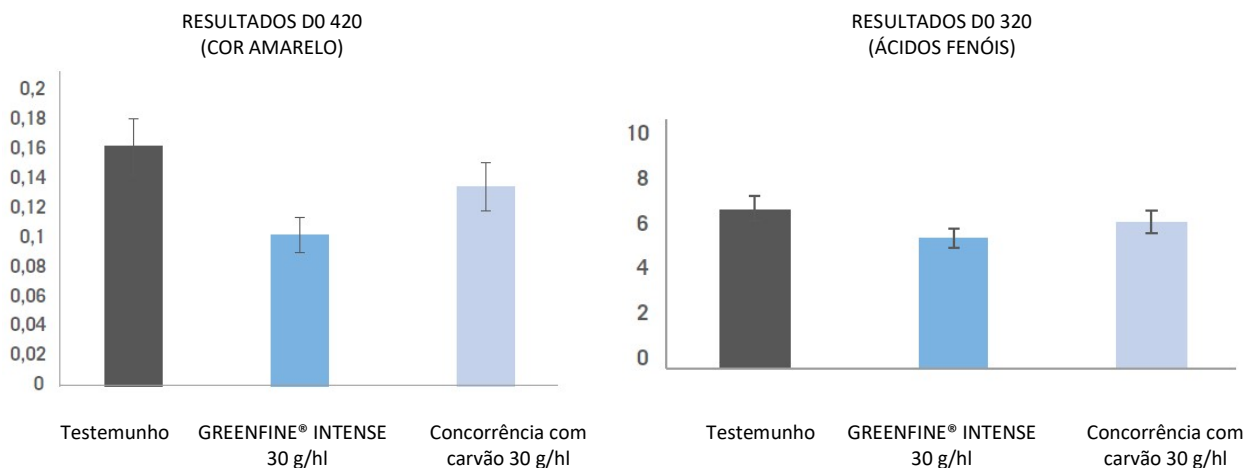
GreenFine® Intense



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 – ENSAIO DE COLAGEM EM MOSTO BRANCO

Mosto de Chardonnay



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
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência /g
Microrganismos viáveis	<5.10 ⁴ UFC/g
Salmonelas	Ausência /25 g
Leveduras	<10 ³ UFC/g
Bolores	<10 ³ UFC/g

GreenFine® Intense



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10 kg). Saco de 10 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.

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.