



GreenFine® Nature

Preparação natural e sem alergénios, GREENFINE® NATURE é uma boa alternativa à utilização de PVPP. Permite a clarificação, estabilização e melhoria das propriedades organoléticas dos mostos e dos vinhos (brancos, rosados e tintos).

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



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

FORMULAÇÃO: Preparação em pó, à base de proteína de ervilha (*Pisium sativum*), leveduras inativadas e bentonite cálcica.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: GREENFINE® NATURE é um agente de clarificação e estabilização, permitindo eliminar eficazmente os polifenóis oxidados e oxidáveis e melhorar as propriedades organoléticas dos mostos e vinhos brancos, rosados e tintos.

GREENFINE® NATURE apresenta bons resultados sobre a diminuição da cor e revelação do fruto. A sua formulação de origem 100% natural, utilizável em BIO e sem alergénios, oferece uma boa alternativa aos produtos de origens animal ou química.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

(As doses mencionadas, são meramente indicativas. A dose ideal será determinada por ensaios prévios).

- Mostos: 20 a 60 g/hl
- Tratamento de sucos de prensa / termovinificação: 30 a 80 g/hl
- Vinhos: 10 a 30 g/hl

Dose máxima (Recomendação OIV): 80 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

Diluir GREENFINE® NATURE em 10 vezes o seu peso de água morna, remexendo para obter uma solução homogénea. Aguardar 2 a 3 horas, antes de incorporar no mosto ou vinho, assegurando uma distribuição homogénea. GREENFINE® NATURE é de fácil aplicação, dissolve-se facilmente e pode ser aplicado em flotação.



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.

GreenFine® Nature



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó bege
MICROBIOLÓGICAS	
Coliformes	<10 ² UFC/g
Escherichia Coli	Ausência /g
Microrganismos viáveis	<5.104 UFC/g
Salmonelas	Ausência /25 g
Leveduras	<10 ³ UFC/g
Bolores	<10 ³ UFC/g

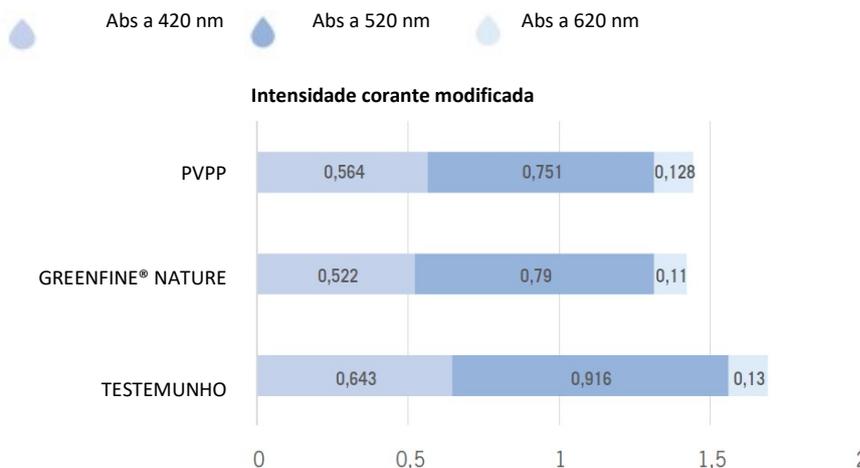
QUÍMICAS	
Perda na secagem	<12%
LIMITES	
Crómio	< 10 mg/kg
Cobre	< 35 mg/kg
Zinco	< 50 mg/kg
Chumbo	<5 mg/kg
Ferro	< 360 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg



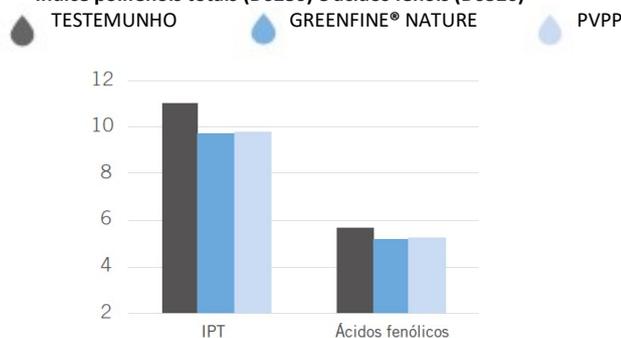
RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 – ENSAIO DE COLAGEM ESTÁTICA EM MOSTO DE GRENACHE E SYRAH

Doses de aplicação dos produtos de colagem: 30 g/hl



Índice polifenóis totais (D0280) e ácidos fenóis (D0320)





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.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.