

## GreenFine® Rosé

GREENFINE® ROSÉ é uma fórmula sem alergénios, para o tratamento preventivo e curativo, dos mostos brancos e rosés, que apresentem caracteres de oxidação, amargura ou gostos vegetais.

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



### VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: Mistura de proteínas de ervilha (*Pisium sativum*) e Polivinilpolipirrolidona (E1202).



Vantagens enológicas: a proteína de ervilha e o PPVP, têm ambos, a excelente capacidade em eliminar alguns dos compostos fenólicos. A associação de proteínas de ervilha e PVPP, do GREENFINE® ROSÉ, permite obter uma ação completa, para reduzir os compostos fenólicos oxidáveis (D0320) e oxidados (D0 420). GREENFINE® ROSÉ, diminui a amargura e os maus gostos (mofos / vegetais). A eliminação de elementos indesejados nos mostos, maximiza o potencial aromático e permite uma melhor preservação dos aromas no vinho. A utilização de GREENFINE® ROSÉ, permite igualmente uma diminuição eficaz da cor (fotos).



### UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:  
15 a 80 g/hl (validar a dose com ensaio de colagem).

**Dose máxima legal (regulamentação UE):**80 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO:  
Diluir GREENFINE® ROSÉ, em 10 vezes o seu peso de água, remexendo para obter uma solução homogénea. Aguardar 2 a 3 horas, antes de incorporar no mosto, assegurando uma boa homogeneização. GREENFINE® ROSÉ aplica-se em clarificação estática e 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® Rosé

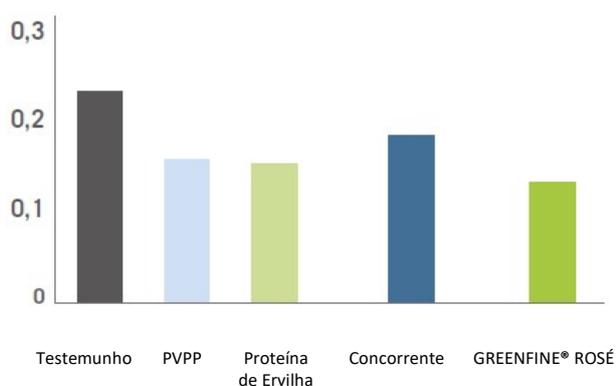


### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

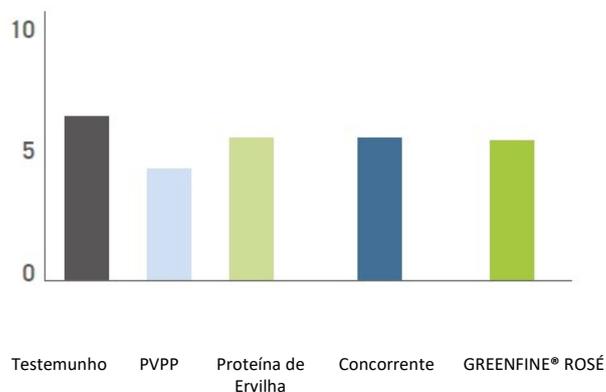
#### 1 – ENSAIO DE COLAGEM EM MOSTO BRANCO

Mosto de Sauvignon Blanc

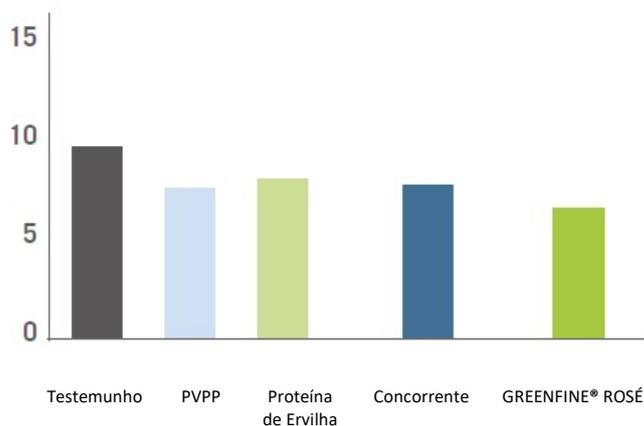
RESULTADOS D0420  
(COR AMARELO)



RESULTADOS D0320  
(POLIFENÓIS OXIDÁVEIS E OXIDADOS)



RESULTADOS IPT  
(ÍNDICES POLIFENÓIS TOTAIS)



## GreenFine® Rosé

### ESPECIFICAÇÕES

<b>FÍSICAS</b>	
Aspeto e cor	Pó bege
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	
Coliformes	<60 UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência /g
Microrganismos viáveis	<3.10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonelas	Ausência /25 g
Leveduras	<6.10 <sup>2</sup> UFC/g
Bolores	<6.10 <sup>2</sup> UFC/g

<b>QUÍMICAS</b>	
Perda na secagem	<9,5%
Cinzas	<5%
<b>LIMITES</b>	
Crómio	< 10 mg/kg
Cobre	< 35 mg/kg
Zinco	< 100 mg/kg
Chumbo	<4 mg/kg
Ferro	< 150 mg/kg
Merúrio	< 1 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg



### 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.*