

## GreenFine® X-Press

**GREENFINE® X-PRESS é uma fórmula elaborada, para uma clarificação eficaz dos mostos brancos e rosados. Permite um tratamento preventivo e curativo dos caracteres de oxidação e de falsos gostos (vegetal, bolor), bem como uma sedimentação rápida e uma excelente compactação das borras.**

<b>REVISÃO:</b>	04/05/2021
<b>VERSÃO:</b>	LG/04-05-2021



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Formulação: Mistura de proteínas de ervilha (*Pisium sativum*), Polivinilpolipirrolidona (E1202), bentonite cálcica e quitina-glucano.



Vantagens enológicas: agente de clarificação estática e flotação, estabilização e melhoria das propriedades organoléticas dos mostos brancos, rosados ou tintos termo-tratados.

Tanto a proteína de ervilha como o PVPP têm excelentes capacidades para eliminar uma parte dos compostos fenólicos. A associação de proteínas de ervilha e PVPP da GREENFINE® X-PRESS, permite obter uma ação completa, para reduzir os compostos fenólicos oxidáveis (D0320) e oxidados (D0420). Diminui a amargura e os falsos gostos (vegetal/bolor). A eliminação nos mostos dos elementos indesejáveis, maximiza o potencial aromático e permite uma melhor preservação dos aromas no vinho.

GREENFINE® X-PRESS permite uma sedimentação rápida e uma excelente compactação das borras.



### UTILIZAÇÃO

**DOSE RECOMENDADA: 15 a 100 g/hl**

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

**Dose máxima (Recomendação OIV): 100 g/hl**

## GreenFine® X-Press

### MODO DE APLICAÇÃO:

Diluir em 10 vezes o seu peso de água morna e incorporar através de uma remontagem para uma boa homogeneização. GREENFINE® X-PRESS pode aplicar-se em clarificação estática e em flotação.

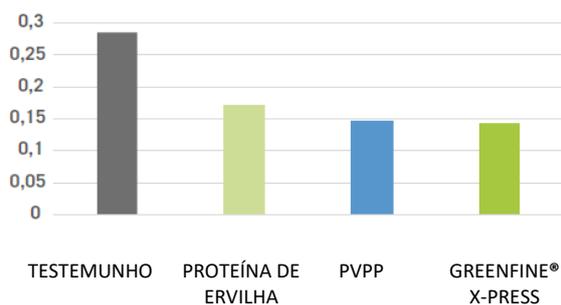


### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

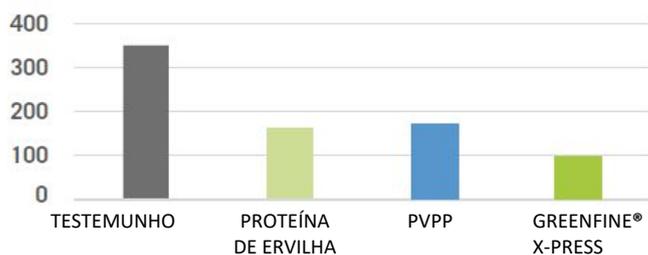
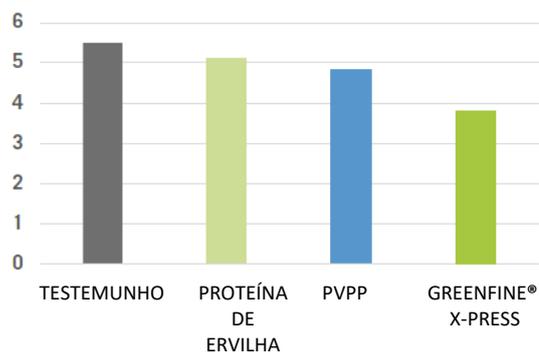
#### 1 – ENSAIO DE COLAGEM EM MOSTO ROSADO

Mosto de rosado de Grenache

RESULTADOS D0420  
(COR AMARELO)



RESULTADOS D0320  
(POLIFENÓIS OXIDÁVEIS E OXIDADOS)



## GreenFine® X-Press



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó bege

QUÍMICAS	
Perda na secagem	<12%

MICROBIOLÓGICAS	
Coliformes	<10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência /g
Microrganismos viáveis	<5.10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonelas	Ausência /25 g
Leveduras	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bolores	<10 <sup>3</sup> UFC/g

LIMITES	
Crómio	< 10 mg/kg
Cobre	< 35 mg/kg
Zinco	< 50 mg/kg
Chumbo	<5 mg/kg
Ferro	< 280 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 e/ou 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 (UE) nr. 2019/934 e suas modificações, no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;
- Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009 do Conselho de 25 de maio de 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 (UE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;



## GreenFine® X-Press

---

- 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 UE 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 alergénia, 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 contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

*Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.*