

Softan® Finition

SOFTAN® FINITION participa na redondez e harmoniza a estrutura em boca, graças à sua formulação específica.

DATA:	17/02/2021
REVISÃO:	GN/17-02-2021



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: Seleção de taninos de carvalho, associados a polissacarídeos de origem vegetal.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: SOFTAN® FINITION participa na relevação do potencial aromático dos vinhos brancos, tintos e rosés. Utilizado como toque final, aporta redondez e aumenta a estrutura e longevidade em boca.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

(As doses de aplicação dos taninos, dependem de cada tipo de vinho e dos imperativos enológicos a atingir. Consultar V/ enólogo, de modo a garantir o cumprimento do Codex Enológico (OIV)).

- ⇒ Vinhos brancos e rosés: 1 a 3 g/hl
- ⇒ Vinhos tintos: 5 a 10 g/hl

Incidência nos critérios de filtração: SOFTAN® FINITION contém coloides protetores, que podem ter influência na filtração. Será conveniente assegurar-se de uma filtração ótima, antes da adição. Para os vinhos que apresentem um índice CFLA <10, o produto pode ser adicionado até 48h antes do engarrafamento. *Lamothé-Abiet* dispõe de amostras monodoses para garrafas, de modo a simplificar a determinação das doses de tratamento.

MODO DE APLICAÇÃO:

Instantaneamente solúvel, SOFTAN® FINITION, está pronto a utilizar. Dissolver em 10 vezes o seu peso de vinho, incorporar de seguida na cuba através de uma remontagem ou trasfega, a fim de obter uma homogeneização perfeita. SOFTAN® FINITION, aplica-se durante o estágio dos vinhos. Recomenda-se uma adição mais precoce, para beneficiar os efeitos sobre a estabilização da cor.



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10kg) e de 250 g (caixa de 1kg).
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.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Granulado castanho
QUÍMICAS	
Humidade	<10%
Cinzas	<4%

LIMITES	
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	
Arsénio	< 3 mg/kg
Ferro	<50 mg/kg
Matérias insolúveis (água)	<2%



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.