



## Softan® Sweetness

SOFTAN® SWEETNESS participa na estabilidade da matéria corante melhora e aporta uma estrutura suave e redondez, graças ao seu processo de fabrico único e de origem 100% vegetal.

DATA:	16/02/2021
REVISÃO	GN/16-02-2021



### VANTAGENS ENOLÓGICAS



Formulação: taninos de carvalho (frescos e tostados) e taninos proantocianídicos, associados a polissacarídeos de origem vegetal.

Vantagens enológicas: SOFTAN® SWEETNESS participa na estabilização da cor e revela uma estrutura tânica leve, delicada e suave, que destaca as qualidades intrínsecas do vinho, e em particular, o equilíbrio, a redondez e o frutado complexo.

SOFTAN® SWEETNESS é recomendado para todo o tipo de vinhos. Para os vinhos de gama alta, aporta um complemento qualitativo, reforçando a frescura e redondez do vinho. Para os vinhos intermediários, aporta mais complexidade e melhora significativamente a estrutura em boca e o carácter aromático.



### UTILIZAÇÃO

#### DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

Vinhos brancos e rosés: 1 a 3 g/hl

Vinhos tintos: 5 a 20 g/hl

(As doses de aplicação dos taninos, dependem de cada tipo de vinho e dos imperativos enológicos a atingir. São necessários ensaios prévios, de modo a garantir o cumprimento do Codex Enológico (OIV)).

#### Incidência sobre os critérios de filtração:

SOFTAN® SWEETNESS contém coloides protetores, com influência na filtração. Esta influência diminui com o tempo, tornando-se insignificante após algumas semanas.

Lamothe-Abiet propõe amostras monodose para garrafa, a fim de simplificar a determinação da dose de tratamento.

#### MODO DE APLICAÇÃO:

Instantaneamente solúvel, SOFTAN® SWEETNESS está pronto a aplicar. Dissolver em 10 vezes o seu peso de vinho, incorporar de seguida, durante uma remontagem ou trasfega, a fim de obter uma homogeneização perfeita. SOFTAN® SWEETNESS aplica-se durante o estágio dos vinhos. É aconselhável uma adição precoce.

## Softan® Sweetness

### ESPECIFICAÇÕES

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

LIMITES	
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Ferro	< 50 mg/kg
Matérias insolúveis (água)	<2%



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa 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.*