

Vinoclear® Classic

Aceleração da clarificação dos mostos de uva para elaboração do vinho.

| | |
|-----------------|------------|
| DATA: | 17/04/2023 |
| REVISÃO: | --- |

VINOCLEAR® CLASSIC acelera a clarificação dos mostos de uva, antes da fermentação alcoólica. Diminui de igual modo o volume de borras, permitindo reduzir os custos e consequentemente incrementar os benefícios.

VANTAGENS ENOLÓGICAS



1) CLARIFICAÇÃO RÁPIDA:

Acelera a clarificação do mosto de uva de todas as variedades e qualidades, aumentando o rendimento e a eficácia dos equipamentos de clarificação.

Com a mesma cuba, é possível duplicar a clarificação de mosto, durante a época de vindimas. Inicia-se a fermentação mais cedo, uma vez que o mosto clarificado fica pronto em metade do tempo, preservando assim todo o seu aroma.

2) INCREMENTO DOS RENDIMENTOS E BENEFÍCIOS:

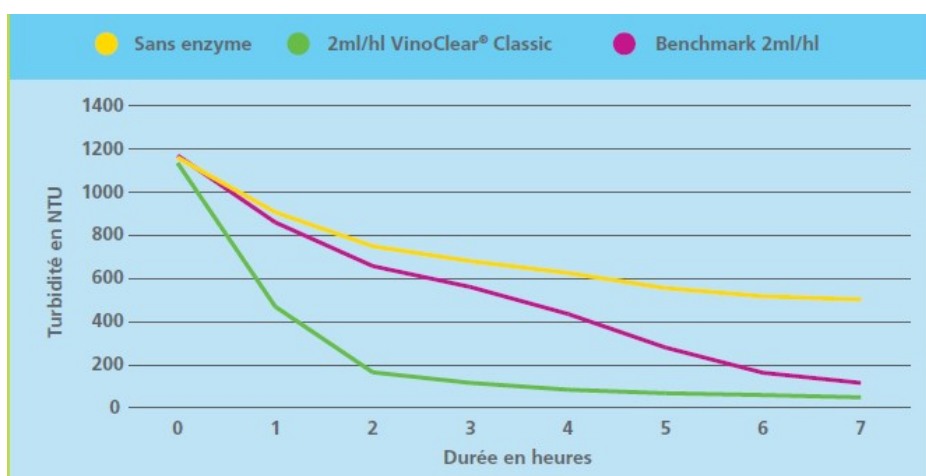
Reduz o volume de borras entre 30 a 50%, originado um aumento do rendimento em mosto.

Um hectolitro de mosto produz mais mosto clarificado; desta forma, diminuem-se as perdas causadas pelas borras.

Uma clarificação mais rápida, que permite iniciar rapidamente a fermentação do mosto clarificado.

Melhoria do poder de clarificação.

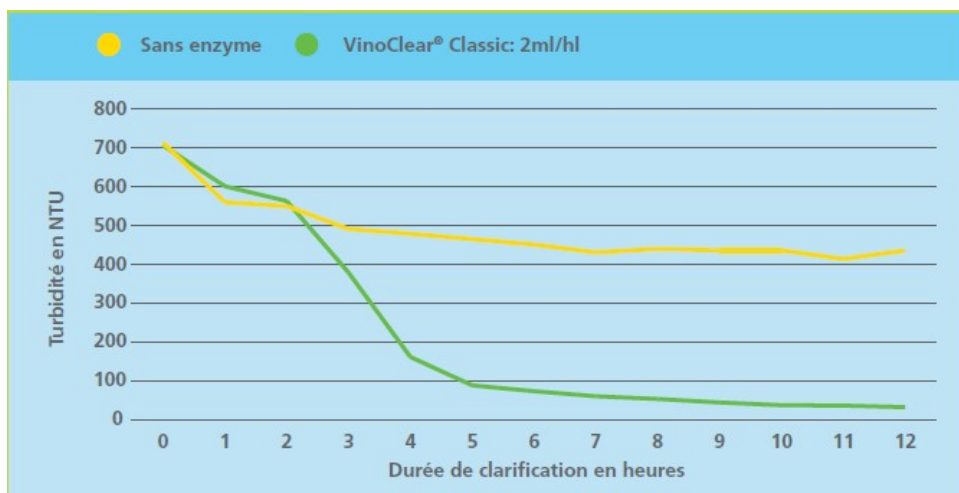
Chardonnay (pH 3,4 – temp. 10°C) – África do Sul 2009
Ensaio de vinificação em grande escala



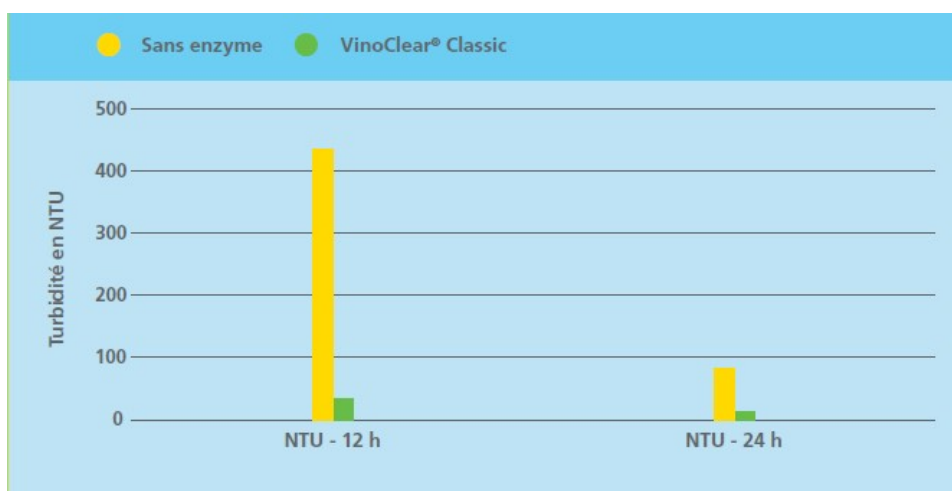
VINOCLEAR® CLASSIC apresenta um poder clarificante mais elevado que a enzima concorrente utilizada na mesma dose.

Vinoclear® Classic

Mosto de Chardonnay (pH 3,3 – temp. 16°C) – Chile 2009
Ensaio pilotos com mosto industrial



O mosto tratado com VINOCLER® CLASSIC clarifica-se rapidamente, atingindo uma turbidez <100 NTU em menos de cinco horas. É importante uma despectinização eficaz, para obter uma clarificação rápida, seja estática ou forçada (centrifugação, flotação). Fermentar mosto clarificado permite conservar um aroma ao mesmo tempo fresco e frutado.



Após 24 horas, o mosto tratado com VINOCLER® CLASSIC apresenta uma fraca turbidez. O volume de sedimentos é de 4% (8% após 12 horas).

* O teste pectina é uma ferramenta útil que permite acompanhar a degradação da pectina. Consultar n/ departamento técnico-comercial.

Vinoclear® Classic

UTILIZAÇÃO

DOSAGEM:

A dose recomendada é de 2 - 3 ml/hl. Uma dose inferior aplica-se em variedades pouco ricas em pectina, tais como *Chardonnay*, enquanto uma dose mais elevada, será aplicada em variedades ricas em pectina, tais como *Sémillon*, *Muscat*, *Sauvignon Blanc* ou em uvas de fraca maturação.

MODO DE APLICAÇÃO:

VINOCLEAR® CLASSIC é adicionado no fundo da cuba durante o enchimento, após a prensagem. A homogeneização é realizada durante o enchimento. A enzima começa a atuar desde que entra em contacto com o mosto. Quanto mais rapidamente for adicionada, melhor será o resultado. A eficácia do tratamento pode ser acompanhada com o teste *Novo Pectin**, ferramenta de avaliação da degradação das pectinas.

Tempo de contato: VINOCLEAR® CLASSIC ativa-se desde que é adicionada ao mosto. A uma temperatura baixa (5 – 10°C), recomenda-se um período de contacto no mínimo de três horas, para a clarificação. Não é aconselhável utilizar bentonite simultaneamente

Temperatura: VINOCLEAR® CLASSIC ativa-se entre 5°C e 60°C. Para temperaturas mais baixas, aconselha-se aumentar a dose em 30% ou prolongar a duração de contacto.

pH: VINOCLEAR® CLASSIC ativa-se qualquer que seja o pH do mosto (pH 2,9 – 4,0).

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Neste produto a atividade enzimática chave é proporcionada por

Poligalacturonase que hidrolisa as ligações de (1,4)-alfa-D-galacturónico em pectato e outros galacturonanos.

| | |
|-----------------------------|---|
| Enzima Declarada: | Poligalacturonase |
| Atividade Declarada: | 3900 PGNU/g |
| Cor: | Castanho A cor pode variar de um lote para outro. A intensidade da cor não é um indicativo da atividade enzimática. |
| Aspetto: | Líquido |
| Densidade aproximada (g/ml) | 1,16 |
| Odor: | Ligeiro odor a fermentação |
| Solubilidade: | O composto ativo é facilmente solúvel em água em todas as concentrações que ocorram em uso normal. Os compostos de standardização podem causar turbidez na solução. |

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

| | Limite Mínimo | Limite Máximo | Unidade |
|---------------------------|---------------|---------------|---------|
| Pectinasa PGNU | 3900 | | /g |
| pH a 25°C | 3 | 5 | |
| Contagem total de viáveis | --- | 50000 | /g |



Vinoclear® Classic

| | | | |
|--------------------|--------------|---------|-------|
| Bactéria Coliforme | --- | 30 | /g |
| E.coli | Não detetado | | /25g |
| Salmonela | Não detetado | | /25g |
| Metais pesados | | Max 30 | mg/kg |
| Chumbo | | Max 5 | mg/kg |
| Arsénio | | Max 3 | mg/kg |
| Cádmio | | Max 0,5 | mg/kg |
| Mercurio | | Max 0,5 | mg/kg |

COMPOSIÇÃO

| Ingredientes | Aprox. % (w/w) |
|---|----------------|
| Glicerol CAS nr. 56-81-5: | 50,50 |
| Água CAS nr. 7732-18-5: | 43 |
| Poligalacturonase CAS nr. 9032-75-1*: | 6 |
| Cloreto de Potássio CAS nr. 7447-40-7: | 0,50 |

* Definida como conc. Enzimática (base de matéria seca)
Sem conservantes

ORGANISMOS DE PRODUÇÃO

Organismo de produção Aspergillus aculeatus
Aspergillus niger

Produzida por fermentação de microrganismos que não estão presentes no produto final. Os organismos de produção não são modificados usando biotecnologia moderna.

VALORES NUTRICIONAIS

O produto tem um valor nutricional típico de aproximadamente 610 kJ/100 g de produto enzimático.

| | |
|----------|--------------|
| Proteína | 7 g / 100 g |
| Polióis | 49 g / 100 g |
| Cinzas | 1 g / 100 g |
| Humidade | 43 g / 100 g |



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 5 e 20 kg.

Temperatura de armazenamento: 0-10°C (32°-50°F)

A embalagem deve manter-se intata, seca e protegida do sol. Seguir as recomendações e utilizar o produto antes da data de validade, de preferência, de modo a evitar a necessidade de uma dose maior.

Validade: ver data de validade no rótulo do produto ou no certificado de análise. Se armazenado conforme recomendações e utilizado antes da data de validade, o produto proporciona um excelente rendimento.

Vinoclear® Classic

O produto pode ser transportado à temperatura ambiente. Após entrega, armazenar conforme recomendado.

Precauções de segurança e manuseio: enzimas são proteínas. A inalação de poeira ou aerossóis pode induzir à sensibilização e causar reações alérgicas em pessoas sensibilizadas. Algumas enzimas podem irritar a pele, olhos e mucosas, quando o contacto for prolongado. Consultar a FDS para mais informações sobre o manuseamento seguro do produto e derrames.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

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;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 1332/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares;

Cumprir com as especificações de pureza recomendadas para enzimas de grau alimentar definidas em Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC);

Cumprir com os requisitos de pureza recomendados em Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC) no que se refere a micotoxinas;

Cumprir com a legislação UE no que se refere a pesticidas;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

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;

Certificados Kosher e Halal;



Vinoclear® Classic

ALERGÉNIOS:

| ALERGÉNIO | SUBSTÂNCIA CONTIDA ¹ | ALERGÉNIO | SUBSTÂNCIA CONTIDA ¹ |
|--|---------------------------------|--|---------------------------------|
| AIPO | NÃO | MOLUSCOS | NÃO |
| CEREAIS CONTENDO GLÚTEN ^{2/4} | NÃO | MOSTARDA | NÃO |
| CRUSTÁCEOS | NÃO | NOZES ³ | NÃO |
| OVOS | NÃO | AMENDOINS | NÃO |
| PEIXE | NÃO | SEMENTES DE SÉSAMO | NÃO |
| TREMOÇO | NÃO | SOJA | NÃO |
| LEITE (INCLUINDO LACTOSE) | NÃO | DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, EM CONCENTRAÇÕES SUPERIORES A 10 mg/kg OU 10 mg/lit | NÃO |
| ¹ Definição de substâncias segundo Regulamento (UE) 1169/2011, conforme alterado. A lista abrange alergénios mencionados em 21 USC 301 (US) e GB 7718-2011 (China). | | | |
| ² Nomeadamente, trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut | | | |
| ³ Nomeadamente, amêndoa, avelã, noz, castanha de caju, noz pécan, castanha do Brasil, pistácio, noz de macadâmia e de Queensland | | | |
| ⁴ Se não: sem glúten, ou seja <20ppm (Regulamento UE 828/2014) | | | |