

VinoClear® Classic

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

DATA:	30/04/2024
REVISÃO:	---



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



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.

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.

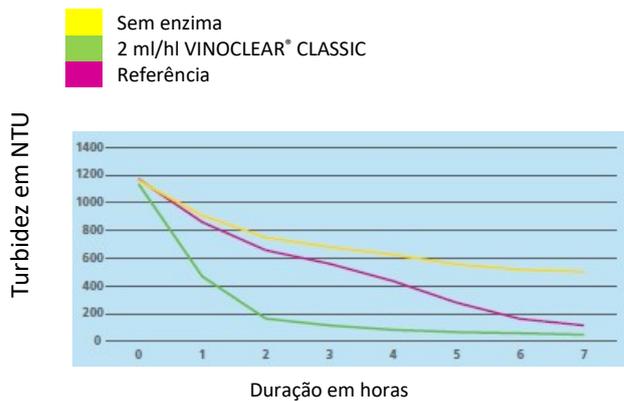
2) INCREMENTO DOS RENDIMENTOS E BENEFÍCIOS:

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.

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

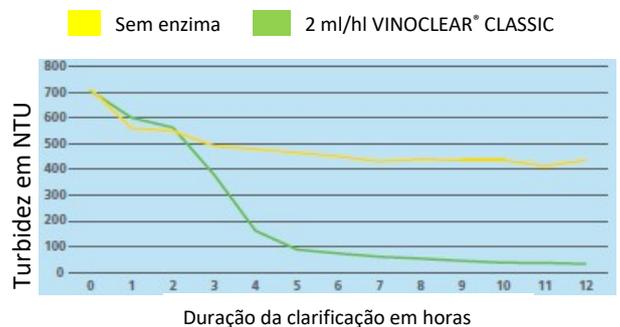
Chardonnay (pH 3,4 – Temp. 10°C) – África do Sul 2009
Ensaio de vinificação em grande escala



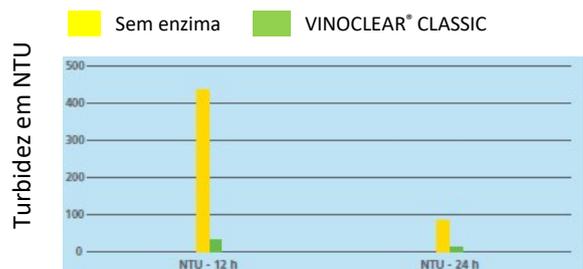
VINOCLEAR® CLASSIC apresenta um poder clarificante mais elevado que a enzima concorrente utilizada na mesma dose.

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

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



O mosto tratado com VINOCLEAR® 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 VINOCLEAR® CLASSIC apresenta uma fraca turbidez. O volume de sedimentos é de 4% (8% após 12 horas).

VinoClear® Classic

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 estandardização podem causar turbidez na solução.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

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).



ESPECIFICAÇÕES

	LIMITE MÍNIMO	LIMITE MÁXIMO	UNIDADE
Pectinasa PGNU	3900	---	/g
pH a 25°C	3	5	---
Contagem total de viáveis	---	50000	/g
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
Mercúrio	---	Max 0,5	mg/kg

VinoClear® Classic
COMPOSIÇÃO

Ingredientes	Aprox. % (p/p)
Glicerol	50,50
CAS 56-81-5:	
Água	43
CAS nr. 7732-18-5:	
Poligalacturonase	6
CAS 9032-75-1*:	
Cloreto de Potássio	0,50
CAS 7447-40-7:	
* Definida como conc. Enzimática (base de matéria seca) Sem conservantes	

ORGANISMOS DE PRODUÇÃO

Organismo de produção	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus aculeatus</i>
-----------------------	--

Produzido 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 produto enzimático

Proteína	7g / 100 g
Poliois	49g / 100g
Cinzas	1g/ 100 g
Humidade	43g / 100g


ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 5 kg e 18 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.

Utilizar de preferências antes de: 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.

O produto pode ser transportado à temperatura ambiente. Após entrega, o produto deve ser armazenado 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
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;



VinoClear® Classic

Em conformidade 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);

Em conformidade 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;

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;

Em conformidade com a legislação da UE, no que se refere a pesticidas;

Adequado para dietas vegan e vegetariana, uma vez que deriva de um processo de produção, que não utiliza quaisquer matérias-primas e/ou auxiliares tecnológicos, de origem animal;

Em conformidade com os requisitos de pureza da OIV, conforme indicado no capítulo 7 - "Higiene e nível máximo de contaminantes"; se utilizado como auxiliar tecnológico na produção de géneros alimentícios, o produto final, pode ser classificado como "biológico";

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

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/l	NÃO

¹ Definição de substâncias segundo Regulamento (UE) 1169/2011, e suas modificações. 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)

IONIZAÇÃO

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

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

KOSHER

Certificado disponível;

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.