

Vinocrush® Classic

Aumento do rendimento do mosto e vinho, na elaboração dos vinhos tintos e brancos.

DATA:	17/04/2023
REVISÃO:	---

VINOCRUSH® CLASSIC é uma enzima de extração que melhora a maceração e a extração das uvas tintas e brancas. Nas uvas brancas, utilizada diretamente, na prensa, aumenta o rendimento em mosto. Nas uvas tintas, utilizada durante a maceração, aumenta o rendimento em vinho, reduzindo a sua turbidez.



VANTAGENS ENOLÓGICAS



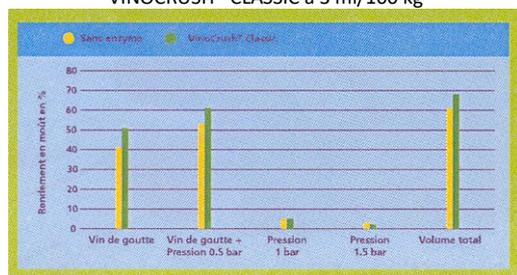
- Uvas brancas: rendimento em suco mais considerável, para uma utilização direta na prensa: Utilizar VINOCRUSH® CLASSIC nas uvas brancas, aumenta geralmente, o rendimento em mosto, entre 7 a 10%, passando de 70 a 80%, protegendo os seus aromas e a sua qualidade. Além disso, graças a uma pressão inferior na prensa, é possível extrair a mesma quantidade de mosto, o que confere um volume de mosto de gota mais elevado, em 8%.

Por outro lado, aumenta o rendimento da prensa em 20%, graças à redução do tempo total de prensagem. Com a mesma quantidade de uvas, obtém-se mais 7 a 10% de suco, fator importante de rentabilidade (no mínimo 25 € por tonelada de uva branca). O risco de aromas herbáceos é eliminado, dada a pressão mais fraca na prensa.
- Uvas tintas: um rendimento em vinho superior e vinhos claros após maceração: Utilizar VINOCRUSH® CLASSIC nas uvas tintas, aumenta o rendimento em vinho, entre 3 a 5%, e reduz a turbidez do vinho em mais de 50%, após a fermentação alcoólica.

Aumenta os lucros, produzindo a partir do mesmo volume de uvas, mais 3 a 5% de vinho. Por tonelada de uvas tintas, pode considerar-se um acréscimo de rentabilidade de 12 €, no mínimo. Reduz-se assim os custos de clarificação, após a fermentação alcoólica, no mínimo em 1€/hl de vinho.

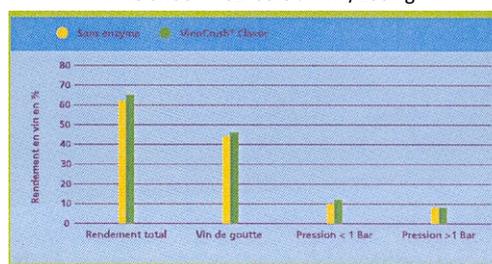
VINOCRUSH® CLASSIC - Um rendimento em mosto mais elevado, com uma pressão mais baixa e um volume mais considerável do mosto clarificado.

Uvas brancas, Sémillon (ph 3,3 – temp. 15°C) – Austrália 2008
VINOCRUSH® CLASSIC a 3 ml/100 kg



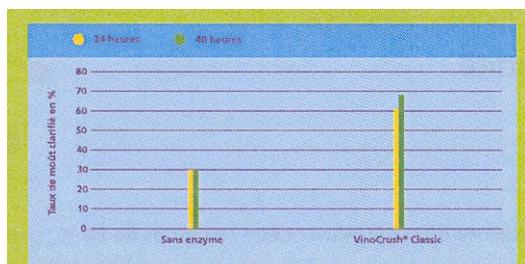
O rendimento da extração aumenta 10%, graças à utilização de VINOCRUSH® CLASSIC a 3 ml/hl, com um acréscimo significativo de 15% a baixa pressão (P <1bar). A duração do ciclo de prensagem pode ser reduzida em 30% para um procedimento aperfeiçoado, particularmente em estirpes ricas em pectinas, tais como Sémillon ou em uvas de fraca maturação.

Uvas tintas, Merlot (pH 3,9 – 20°C) – Austrália 2008.
VINOCRUSH® CLASSIC a 4 ml/100 kg

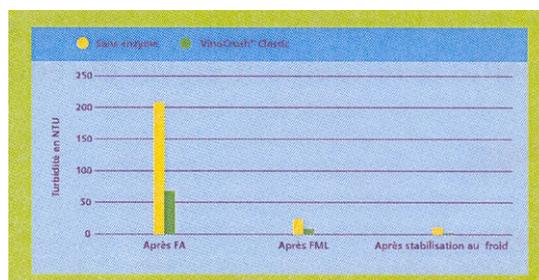


Em Merlot, o rendimento de extração do vinho aumenta em 5%, assim que se adiciona VINOCRUSH® CLASSIC às uvas tratadas. O ganho em volume é obtido a baixa pressão (P <1 bar).

Vinocrush® Classic



O rendimento do mosto clarificado aumenta consideravelmente graças à adição de VINO CRUSH® CLASSIC. A clarificação pode ser acelerada adicionando 2 ml/hl de VINO CLEAR® CLASSIC, na cuba de clarificação após prensagem, o que permitirá reduzir o volume de borras.



Desde as primeiras etapas de vinificação, a clarificação é aperfeiçoada em mais de 50%, logo após a fermentação alcoólica (FA), mas também após a fermentação malolática (FML), a defecação e a estabilização a frio, permitindo melhorar a filtrabilidade do vinho jovem.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

A dose recomendada é de 3 a 4 ml/100 kg para cepas brancas e de 3 a 5 ml/100 kg, para cepas tintas. A dose mínima é utilizada em uvas de boa maturação, enquanto que uma dose mais elevada se aplica em uvas de fraca maturação.

MODO DE APLICAÇÃO:

VINO CRUSH® CLASSIC é adicionada na vindima no desengaçador/esmagador, antes da prensagem para as uvas brancas e durante o enchimento da cuba, para as uvas tintas. A homogeneização é realizada através de uma remontagem. A enzima atua desde que entra em contacto com as uvas, diminuindo a viscosidade, libertando assim mais facilmente o mosto e facilitando a extração.

Tempo de contato: VINO CRUSH® CLASSIC ativa-se desde que é adicionada na vindima no desengaçador/esmagador, para as uvas brancas e na cuba de maceração, para as uvas tintas.

Temperatura: VINO CRUSH® CLASSIC ativa-se entre 5°C e 60°C. Para as uvas tratadas termicamente, aconselha-se a adição da enzima após o tratamento térmico, assim que a temperatura tenha baixado.

pH: VINO CRUSH® 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	3300 PGNU/g
Cor	Castanho <i>A cor pode variar de um lote para outro. A intensidade da cor não é um indicativo da actividade enzimática.</i>
Aspeto	Líquido



Vinocrush® Classic

Densidade aproximada (g/ml)	1,17
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	3300	---	/g
pH a 25°C	3,5	5,0	---
Contagem total de viáveis	---	50000	/g
Bactéria Coliforme	---	30	/g
E.coli	Não detectado	---	/25g
Salmonela	Não detectado	---	/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

COMPOSIÇÃO

Ingredientes	Aprox. % (p/p)
Glicerol, CAS nr. 56-81-5:	45
Água, CAS nr. 7732-18-5:	42
Cloreto de Potássio, CAS nr. 7447-40-7:	8
Poligalacturonase, CAS nr. 9032-75-1*	5

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

ORGANISMOS DE PRODUÇÃO

Organismo de produção Aspergillus aculeatus

Produzido por fermentação de um microrganismo que não está presente no produto final. Os organismos de produção não são modificados usando biotecnologia moderna.

VALORES NUTRICIONAIS

O produto tem um valor nutricional típico de aproximadamente 540 kJ/100 g produto enzimático.

Proteína	5 g / 100 g
Polióis	45 g / 100 g
Cinzas	8 g / 100 g
Humidade	42 g / 100 g



Vinocrush® Classic



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 5 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 reacções 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;



Vinocrush® Classic

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;

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)			

FT. 03BE39L45/ 03BE39L60/03/0423

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.