



## Vinoprotect®

VINOPROTECT® é uma goma de celulose destinada à estabilização dos vinhos tranquilos ou efervescentes, face aos riscos de precipitação do bitartrato de potássio.

DATA:	09/11/2023
REVISÃO:	GD/09-11-2023



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: Solução de goma de celulose (Carboximetilcelulose ou CMC) a 50 g/hl – E466  
Contém sulfitos (E220).

VANTAGENS ENOLÓGICAS: *Lamothé-Abiet* selecionou uma goma de celulose específica eficaz, neutra em gosto e de fácil utilização. Este produto específico para o vinho foi selecionado tendo em conta dois fatores: GS – Grau de Substituição e GP – Grau de Polimerização, parâmetros que determinam a viscosidade e a solubilidade do produto em água. VINOPROTECT® é o melhor compromisso entre estes dois critérios e a sua capacidade de estabilizar o vinho face aos riscos de precipitação tartárica, ao pH e à temperatura do vinho.

**Princípio de ação:** Pelo efeito “coloide protetor” VINOPROTECT®, inibe a nucleação dos cristais de bitartrato de potássio e impede o crescimento de microcristais de bitartrato de potássio, prevenindo assim, as suas precipitações.



### UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

- De 14 a 20 cl/Hl, conforme a instabilidade do vinho.  
(As doses mencionadas são meramente indicativas; a dose ideal deverá ser determinada através de ensaio laboratorial ou mediante conselho de um enólogo).
- **Dose máxima legal: 40 cl/hl (20 g/hl)**

MODO DE APLICAÇÃO:

- VINOPROTECT® apresenta-se em forma líquida (preparação a 5%) para uma utilização mais fácil.
- **Utilização antes da filtração final:** Introduzir VINOPROTECT® 24 h antes do engarrafamento, em vinhos colados e pré-filtrados se necessário. Diluir em vinho e adicionar com a ajuda de uma bomba doseadora durante uma remontagem.
- **Utilização após a filtração final:** Introduzir VINOPROTECT® depois da última filtração com a ajuda de uma bomba doseadora. Para os vinhos efervescentes: VINOPROTECT® é aplicado na tiragem ou no “dégorgement”.  
Antes da utilização, consultar V/ enólogo.

**PRECAUÇÕES GERAIS:** Aplicar VINOPROTECT® nos vinhos estabilizados em relação a proteínas. Não aplicar em vinhos estabilizados com lisozima.


**ESPECIFICAÇÕES**

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Líquido amarelo muito pálido
QUÍMICAS	
pH	3,8 ± 0,2
pH solução a 1%	8,18
SO <sub>2</sub>	2,0 ± 0,5 g/l
Ácido Cítrico	4 g/l
Cinzas (sobre extrato seco)	5 a 10%
Perda por secagem	1,25%

LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Mercurio	<1 mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg
Sódio	<12,4%
Glicolato de Sódio livre	<0,4%
Cloreto de Sódio	<0,5%


**ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO**

Embalagens de 5 kg (4,9 L) (caixas de 20 kg) e de 20 kg (19,5 L); Contentor de 1025 kg (1000L).  
 Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local seco, fresco e inodoro. Respeitar o prazo de validade inscrito na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.


**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 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;

**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;



## Vinoprotect®

---

### 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: contém SO<sub>2</sub> (2,0 ± 0,5 g/l);

### 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.