

ELIMINAÇÃO DE COMPOSTOS POLIFENÓLICOS. LIMPIDEZ E BRILHO EM VINHOS BRANCOS E ROSÉS

PVPP + Cola de Peixe + Mistura de Bentonites

PROCRISTAL foi desenvolvido pela Proenol com três objectivos:

- ▶ Obtenção de óptima limpidez/brilho;
- ▶ Baixa percentagem de borras compactas;
- ▶ Tratamento preventivo e/ou curativo de fenómenos de oxidação.

Aconselhado principalmente para vinhos brancos e rosés que são particularmente sensíveis à oxidação, responsável pela diminuição da frescura e fineza gustativa dos vinhos. Pode no entanto ser utilizado em vinhos tintos “evoluídos”. Elimina compostos fenólicos oxidáveis e oxidados, responsáveis pela evolução negativa da cor e das características organolépticas, em especial em vinhos brancos e rosés.

Tem um efeito qualitativo imediato. Renova a cor e afina a expressão aromática do vinho pela acção sobre os polifenóis. Retira igualmente algumas fracções tânicas amaciando os vinhos.

Limita os fenómenos de combinação de sulfuroso livre.

Pode ser usado com sucesso para a clarificação de vinhos muito turvos e difíceis de clarificar, preparando-os para a filtração.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011. Nota: A cola de peixe utilizada como clarificante na cerveja e no vinho não é considerado um produto alergénico.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação - Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: As matérias primas utilizadas na elaboração deste produto estão conformes o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

- ▶ 20-50g/hL: Acção gustativa e/ou tratamento preventivo.
- ▶ 60-100g/hL: Tratamento curativo (segundo o estado de oxidação).
- ▶ A acção qualitativa do **PROCRISTAL** deverá ser completada pelo ajustamento do teor em SO₂ livre do vinho.

Utilizar de acordo com a legislação em vigor.

Dissolver em água na dose de 1kg de **PROCRISTAL** para 10L de água.

1. Agitar vigorosamente e homogeneizar bem.
2. Deixar repousar durante uma hora.
3. Voltar a homogeneizar e incorporar lenta e gradualmente no vinho durante uma remontagem.
4. Remontar pelo menos duas vezes o volume da cuba.

Atenção: O **PROCRISTAL** deve ser utilizado no próprio dia da preparação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 10Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, seco e isento de odores.

Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.