

### EXTRATO PURO DE PROTEÍNAS EXTRAÍDAS DE UMA LEVEDURA ENOLÓGICA ÚNICA PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE OXIDAÇÕES, REDUÇÃO DE AMARGOR E ADSTRINGÊNCIA

**DIVINO** é o resultado de vários anos de investigação da **PROENOL** em estreita colaboração com o BioCant e a Faculdade de Ciências da Universidade do Porto. Sendo o extrato proteico obtido a partir de células de uma levedura selecionada da uva posiciona-se como um agente endógeno ao vinho e consequentemente uma excelente alternativa a colas de origem animal e mineral/industrial (PVVP). O extrato é purificado e concentrado de modo a que a fração proteica seja maximizada para uma melhor eficiência.

Desenvolvido em colaboração com:



Ideal para redução do amargor e estabilidade da cor em vinhos brancos, protege e potencia a qualidade e a intensidade aromática dos vinhos.

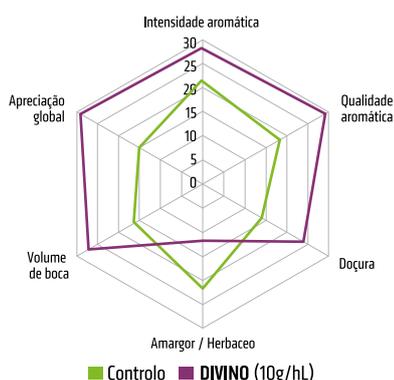
Afinamento de vinhos tintos de estrutura média forte por redução da adstringência e atenuação de sensações de secura e amargor transmitido por desequilíbrios provenientes da uva ou da madeira. Mantém inalterada a cor vermelha dos vinhos. Em mostos preserva o potencial aromático, previne oxidações precoces e torna as fermentações mais seguras.

#### VANTAGENS DO DIVINO:

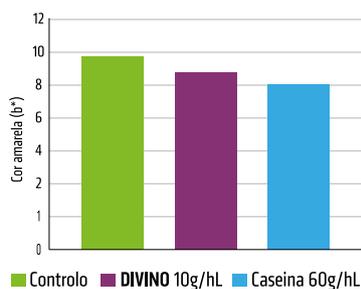
- ▶ PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE OXIDAÇÕES
- ▶ REDUÇÃO DO AMARGOR
- ▶ REDUÇÃO DA ADSTRINGÊNCIA

#### APLICAÇÃO E RESULTADOS

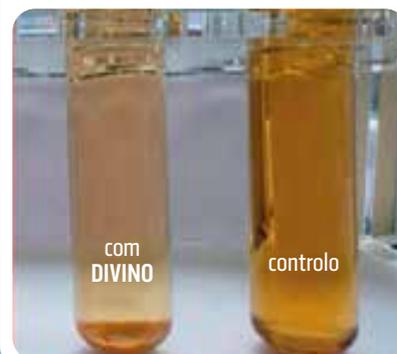
Aplicação de **DIVINO** em vinho branco da casta Síria. A prova foi realizada por um painel de 5 provadores experimentados.



Aplicação de **DIVINO** em vinho branco, com o objetivo de corrigir defeitos de oxidação. Com uma dose baixa o **DIVINO** reduziu a cor amarela do vinho.



Aplicação de **DIVINO** em mosto branco de prensa. Verificou-se uma redução da cor amarela e melhoria sensorial global.



### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ 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: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

Mostos: 2 a 30 g/hL

Vinhos brancos e rosés: 2 a 20g/hL

Vinhos tintos: 5 a 30g/hL

1. Dispersar o **DIVINO** em água na proporção de 1kg para 10L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogênea.
3. Incorporar a solução lentamente no mosto/ vinho e homogeneizar a cuba por remontagem.

Atenção: utilizar a solução no próprio dia da preparação.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

200g e 1Kg

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

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.