

FITOPROTEÍNA P

COATEC

Clarificante de origem vegetal e ação detanizante específica.

COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal puríssima, extraída de ervilhas (*Pisum sativum*).

CARACTERÍSTICAS

FITOPROTEÍNA P é obtida com um processo de extração exclusivo que lhe permite manter a estrutura original. Uma atenta medição da carga elétrica da FITOPROTEÍNA P através do "Streaming Current Detector" a coloca no nível das melhores gelatinas hidrolisadas. Apresenta-se como um pó de coloração clara, cor avelã, praticamente inodoro ou com ligeiro odor característico. As soluções com FITOPROTEÍNA P resultam de fácil preparação em água fria e sem poder gelificante. FITOPROTEÍNA P não contém produtos considerados "alergênicos alimentares" de acordo com o estabelecido pelas normas atuais. Também a matéria-prima não deriva de organismos geneticamente modificados – é um produto OGM free (livre de Organismos Geneticamente Modificados).

EMPREGO

FITOPROTEÍNA P nasce de uma cuidadosa seleção durante a qual foram consideradas as múltiplas características de interesse enológico de todas as proteínas vegetais (carga elétrica, poder detanizante...). O que a distingue é sua ação a nível sensorial, ao retirar os taninos mais adstringentes e ásperos sob forma de compostos tanino-proteicos, portanto seu uso geralmente é aconselhável no curso das clarificações de afinamento dos vinhos. Sua baixa carga elétrica permite deixar inalterada a presença de colóides nos vinhos tratados: mais precisamente FITOPROTEÍNA P combina poucos polifenóis, e somente os mais agressivos ao paladar. Em vinhos muito tânicos é adequado para o uso seja em tintos, por respeitar a coloração, seja em brancos, visto a escassa propensão a sobrecolagem. Também, FITOPROTEÍNA P pelo seu efeito detanizante é indicado para a clarificação de mostos e vinhos. Na clarificação se obtém os melhores resultados em associação com bentonites de qualidade. Para o uso da FITOPROTEÍNA P deve-se seguir as normas e leis vigentes.

MODALIDADE DE USO

Dispersar FITOPROTEÍNA P em água na relação 1:20 ou até maior, lentamente e sob agitação contínua. A solução obtida não pode ser conservada e deve ser utilizada no mesmo dia.

DOSES

De 3 a 10g/hL para vinhos brancos.

De 5 a 50g/hL para vinhos tintos e mostos.

APRESENTAÇÃO

Sacos de 15Kg

Saquinhos de 1Kg

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Fechar com cuidado a embalagem depois de aberta.

PERICULOSIDADE

Com base ao D.M. de 28/01/1992 o preparado é classificado como não-perigoso.



AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62