



A. FREITAS VILAR

FILTRAÇÃO / SULFITANTES /
CLARIFICANTES / ESTABILIZANTES
/ LEVEDURAS / BIOTECNOLOGIA /
ENZIMAS / NUTRIENTE / TANINOS

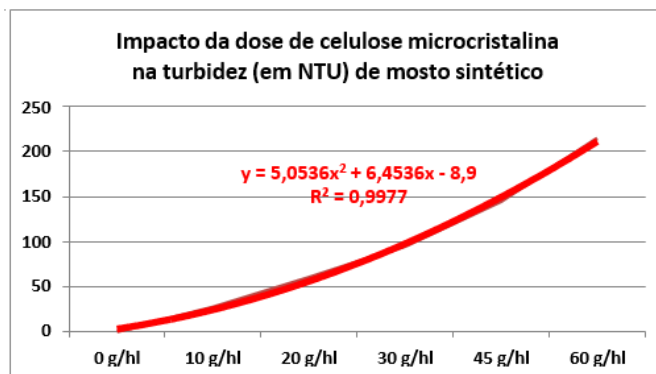
ATIVADOR DE FERMENTAÇÃO CELULOSE MICROCRISTALINA

Características:

Para controlar a turbidez do mosto e para desintoxicação (eliminação do CO₂)

Trata-se de uma celulose purificada parcialmente despolimerizada. Obtém-se por tratamento ácido de α -celulose proveniente exclusivamente de madeira não resinosa, garantindo a origem não OGM. A dimensão média das fibras é de cerca de 36 kDa.

A celulose microcristalina é considerada como um auxiliar tecnológico ao abrigo da legislação, pois é totalmente insolúvel nos mostos. Classificada pela OIV como "Nutriente", a celulose microcristalina não permite compensar a deficiência nutricional das leveduras, mas a sua capacidade de desintoxicar o meio, ao mesmo tempo que promove a nucleação do CO₂, possibilita um bom processo de fermentação alcoólica.



Certificado de Qualidade:

Os Produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para diretiva 2008/84/CE conforme o Códex Enológico Internacional pelo Reg. CE 606/2009.

Os materiais usados para a produção do produto final não contêm Organismos Geneticamente Modificados (OGM's).

O produto comercializado não foi produzido com alimentos ou seus derivados que representam a maioria das reações alérgicas e intolerâncias nos seres humanos conforme listado no Reg. 1169/2011.

Dose de utilização:

5 - 60 gr/hl	Mostos
--------------	--------

Instruções de utilização:

Diluir a celulose microcristalina na proporção de 10% (100 g de celulose microcristalina para 1 litro de água) e diluir esta mistura diretamente num pouco de mosto. Em seguida, proceder à remontagem do tanque ao incorporar para homogeneizar o produto.

Aplicações:

- A correção do nível de turbidez de um mosto demasiado defecado;
- A desintoxicação do meio, pela sua capacidade de melhorar significativamente a libertação de dióxido de carbono durante a fermentação alcoólica, melhorando assim a qualidade de fermentação das leveduras.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

Apresentação:

Sacos de 20 Kg

Conservação:

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

FT CELULOSEMICROCRISTALINA22062022

Sede:

Rua da Fraternidade Operária 27 A/B
1950-137 Lisboa
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Laboratório:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC
5070-050 Alijó
Telf. : 259095809
lab@afreitasvilar.com