



A. FREITAS VILAR

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

CLARIFICAÇÃO DE BEBIDAS SIHA OPTISIL

Características:

O **SIHA OPTISIL** é um agente de afinamento, livre de caseína. É um produto constituído por sílica ativa e cola de peixe usado para a redução de fenóis indesejáveis e gostos amargos.

Principais vantagens do **SIHA OPTISIL**:

- Não forma grumos, após dissolução fica ativo;
- A sedimentação formada é muito compacta;
- É usado em vinhos brancos, rosés e tintos;
- Remove taninos indesejáveis.
- Arredonda o vinho antes do engarrafamento.

O agente de acabamento **SIHA OPTISIL** é usado para reduzir taninos indesejados. É particularmente eficaz na redução de compostos fenólicos (ácido caftárico e coutárico), responsáveis pela formação de polímeros castanhos. O uso da cola de peixe influencia especificamente a estrutura dos taninos do vinho, resultando num tratamento muito mais suave em comparação com a gelatina.

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) nem sujeito a radiação ionizante.

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:

| Tipo vinho | Vinhos normais | Vinhos difíceis |
|------------|----------------|-----------------|
| Tinto | 10 – 20 gr/hL | 20 – 30 gr/hL |
| Branco | 20 – 30 gr/hL | 30 – 40 gr/hL |
| Rosé | 10 – 30 gr/hL | 20 – 30 gr/hL |

Instruções de utilização:

SIHA OPTISIL pode ser adicionado diretamente ao vinho em 10 vezes o seu peso. Depois de bem misturado adicione o preparado ao restante vinho por intermédio de uma remontagem deixando em agitação por 5 a 10 minutos para que o produto seja distribuído uniformemente.

A adição de **LEVASIL BF30** melhora a clarificação e a sedimentação. Após um tempo de contacto de 12 horas o vinho pode ser filtrado.

Recomenda-se o uso de **SIHA OPTISIL** antes da filtração final a fim de evitar um aumento da carga de turbidez durante a filtração.

Apresentação:

Embalagem de 1 Kg

Embalagem de 10 Kg

Conservação:

Armazenar a embalagem num local seco e fresco livre de odores.

Após aberta, a embalagem deve ser usada rapidamente.

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

FTSIHAOPTISIL21062022