



A. FREITAS VILAR

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

## CLARIFICAÇÃO DE BEBIDAS

# SIHA PROTEÍNA DE ERVILHA

### Características:

O agente de afinamento **SIHA Proteína de Ervilha** é um novo agente de afinamento e clarificação para mostos, vinhos e sumos de fruta. **SIHA Proteína de Ervilha** é particularmente reativa com substâncias polifenólicas responsáveis pela alteração da cor nos vinhos brancos e rosés.

Quando se utiliza **SIHA Proteína de Ervilha** para clarificar na flotação, é recomendado a utilização prévia de uma enzima com atividade pectinase ex: **Rapidase Flotation**. A eficácia deve ser confirmada por um teste de pectina.

A combinação de **SIHA Proteína de Ervilha** com a **bentonite Vitiben** melhora o efeito da clarificação e estabilização do produto a ser tratado. É altamente recomendável determinar a quantidade de bentonite num teste preliminar.

A combinação adicional da **Levasil BF30** (numa proporção de 1:2,5 a 1:5 **SIHA Proteína de Ervilha:Levasil BF30**) pode melhorar o resultado embora seja recomendado efetuar testes preliminares.

Um tempo de agitação prolongado de 30-60 minutos depois de todos os agentes de afinamento terem sido adicionados irá melhorar o resultado.

### 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:

10 – 30 gr/hL	Mostos
5 – 20 g/hl	Flotação
10 – 30 g/hl	Vinhos

### Instruções de utilização:

O agente de afinamento deve ser reidratado em 10 vezes o seu peso em água fria (1 kg:10 litros água), até obter uma solução homogénea.

Sequência de afinamento:

1. **SIHA Proteína de Ervilha**
2. **Bentonite Vitiben**

Se a bentonite for adicionada antes da **SIHA Proteína de Ervilha**, o resultado da clarificação pode melhorar, embora a dosagem requerida da **SIHA Proteína de Ervilha** tenha de ser maior.

A solução de sílica deve ser adicionada sempre no fim.

### Apresentação:

Embalagem de 5 Kg

Embalagem de 20 Kg

### Conservação:

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

Após aberta, a embalagem deve ser usada rapidamente.

FTSIHAPROTERV21062022

#### 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