PRODUTOS DA COLAGEM

# KTS® CLEAR

**Complexo à base de quitina-glucano derivada de *Aspergillus* niger para a eliminação de moléculas indesejáveis e para a colagem de vinhos alterados.**

| | | |
|---|---|---|
| Elimina as moléculas responsáveis por sabores desagradáveis | A ação do **KTS® CLEAR** complementa a do **KTS® CONTROL** | Formulação específica: eficácia em 48 horas! |

## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Função desodorizante: **retém as moléculas indesejáveis** e provoca rapidamente a precipitação dos complexos formados, para uma eficácia ideal.
- Elimina os sabores desagradáveis que se podem formar nos vinhos quando se desenvolvem microrganismos de alteração.
- Eficaz contra etilfenóis, odores de redução, etc.

## DOSAGEM

**Dose recomendada: 5 a 40 g/hL, dependendo do nível de alteração.**
Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 64 g/hL.
Recomendam-se testes preliminares a fim de determinar a dose ideal.

## ACONDICIONAMENTO

**1 KG**

## CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar no prazo de 48 horas.

*As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.*

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

MARTIN VIALATTE

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**Trasfegar os vinhos no prazo de 48 a 72 horas !**

### HOMOGENIZAÇÃO

1

**Homogeneizar bem!**
Dispersar o produto em 10 vezes o seu peso em água
Não utilizar vinho

### INCORPORAÇÃO

2

**Adicionar à cuba durante a remontagem**
(recomenda-se a utilização de uma acoplador para colagem)

** A fim de evitar qualquer risco de relargagem das moléculas adsorvidas*

Comentários de degustação após tratamento com 10 g/hL de KTS® CLEAR:

| Tipo de vinho | Testemunha | Vinho tratado com 10 g/hL de KTS® CLEAR |
|---|---|---|
| Pinot Noir de Borgonha | Redução marcada | Desaparece a redução, perceção de notas frutadas |
| Pinot noir da Alsácia | Forte redução ($H_2$ S, couve) no nariz e na boca | Supressão da redução, dissipação da estrutura secante na boca |
| Chardonnay do Languedoc | Sabor a rato | Desaparece o defeito, melhoria da frescura e do frutado |
| Muscat da Alsácia | Falta de nitidez no nariz e perda de intensidade aromática | Melhoria aromática muito niítida, tipicidade da casta recuperada |

**Precauções de utilização:**
*Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.*
*Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.*

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30