

## PROVGREEN® SMOKE TAINTS

Complexo à base de carvão de uso enológico, proteínas de origem vegetal e quitina-glucano, especificamente desenvolvido para eliminar o sabor a fumo nos mostos ou nos vinhos em fermentação provenientes de terrenos afetados por incêndios.

### CARACTERÍSTICAS

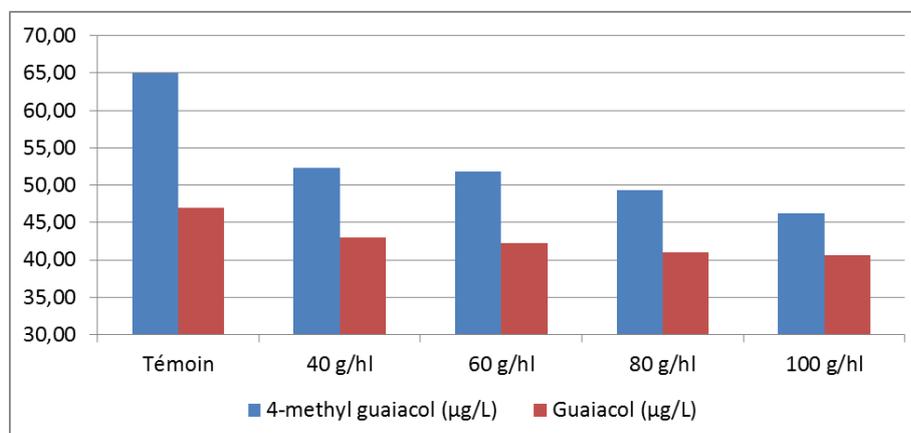
**PROVGREEN® SMOKE TAINTS** é uma solução eficaz no tratamento de mostos ou vinhos em fermentação contaminados pelo fumo de incêndios florestais próximos das vinhas.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **PROVGREEN® SMOKE TAINTS** foi desenvolvido para eliminar as moléculas responsáveis pelo sabor a fumo
- **PROVGREEN® SMOKE TAINTS** elimina a alteração gerada pelo sabor a fumo e restaura o frutado e a frescura dos vinhos
- **PROVGREEN® SMOKE TAINTS** pode ser utilizado nos mostos ou vinhos em fermentação para clarificação e colagem
- Devido à sua composição, **PROVGREEN® SMOKE TAINTS** é uma cola não animal que pode ser utilizada em produções VEGANAS

### APLICAÇÕES

- **PROVGREEN® SMOKE TAINTS** pode ser utilizado na **colagem** de todos os tipos de mostos ou vinhos em fermentação para **eliminar** as moléculas responsáveis pelo sabor a fumo.
- No mosto ou vinho em fermentação, recomenda-se um tratamento prévio com  $\beta$ -glucanase **VIAZYM® AROMA**. Com efeito, algumas das moléculas responsáveis pelo sabor a fumo podem estar glicosiladas (ligadas a açúcares) e requerem a quebra da ligação entre os açúcares e as moléculas de forma a permitir a sua eliminação com **PROVGREEN® SMOKE TAINTS**.



Ensaio de tratamento com **PROVGREEN® SMOKE TAINTS** realizado em laboratório em vinho tinto suplementado com 4-metil-guaiacol e guaiacol (moléculas responsáveis pelo sabor a fumo).

## DOSAGEM

---

### **Dosagem recomendada:**

40 a 100 g/hl 40 a 100 g/hL, conforme o nível de alteração.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 100 g/hl.

É necessário realizar testes preliminares para determinar a dose ideal.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

---

Dispersar o produto dentro de 10 vezes o seu peso em água (não usar mosto). Homogeneizar. Em seguida, adicionar à cuba aquando de uma remontagem (recomenda-se a utilização de um acoplador para colagem).

Proceder à trasfega do vinho 48 a 72 horas após o tratamento.

### **Precauções de utilização:**

Para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

## ACONDICIONAMENTO

---

Saco de 5 kg

## CONSERVAÇÃO

---

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

Embalagem aberta: utilizar no prazo de 48 horas.

*As informações apresentadas acima 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 normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.*