

VI - CONTROL

SUPLEMENTAÇÃO - DESTOXIFICANTE

VI - Control é um agente destoxificante produzido a partir de paredes celulares de levedura.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó

COR acastanhado

ODOR ligeiro a levedura

APLICAÇÕES

Durante a fermentação:

- Absorve os ácidos gordos de cadeia média e os resíduos de pesticidas;
- Fornece suporte físico à levedura;
- Previne fermentações lentas ou paradas;
- Reduz o risco de produção de compostos sulfurados;
- Assegura uma melhor limpeza olfativa.

No tratamento de fermentações lentas ou paradas:

- Atua como agente destoxificante;
- Favorece o rearranque da fermentação.

CARACTERÍSTICAS

Quando usado durante a fermentação alcoólica, VI - Control previne o aparecimento do carácter reductor e atua como agente destoxificante, removendo substâncias que possam inibir a atividade metabólica da levedura.

EMBALAGEM

Sacos de 1kg.

Sacos de 25kg.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

VI - CONTROL

SUPLEMENTAÇÃO - DESTOXIFICANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

EM FERMENTAÇÃO
E NO TRATAMENTO DE
FERMENTAÇÕES PARADAS 20 – 40 g/hL

DURANTE A SEGUNDA
FERMENTAÇÃO DE VINHO
ESPUMANTE 5 – 20 g/hL

COMO UTILIZAR

Rehidratar o **VI - Control** em água na razão de 1:10.

Esperar 15-30 minutos e adicionar a solução resultante de modo uniforme ao volume a tratar.