

## DESCRIÇÃO

---

O VI - CONTROL é um agente destoxificante produzido a partir de paredes celulares de leveduras.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

---

ASPECTO pó  
COR acastanhada  
AROMA ligeiro a levedura

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

---

pH (SOLUÇÃO 5%) 5,5 - 6,3  
PROTEÍNAS (%) 46,8 - 55  
AZOTO TOTAL (%) 7,5 - 8,8  
MATÉRIA SECA (%) ≥ 92  
CINZAS (mg/kg) 40 - 80

## APLICAÇÕES

---

Utilizado durante a fermentação alcoólica para remover substâncias que possam inibir a actividade metabólica das leveduras. Previne fermentações paradas e favorece o seu rearranque.

## EMBALAGEM

---

Sacos de 1 kg e 25 kg.

## VALIDADE

---

2 anos mantido em local seco e embalagem fechada.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E O REGULAMENTO DELEGADO(UE)Nº2019/934.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.