



PROTECT-F

.....

Tratamento específico à base de ácido fumárico e taninos

.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Protect-F é um produto em cuja sinergia dos componentes exerce uma ação: bactericida e bacteriostática, clarificante estabilizante e antioxidante.

Protect-F é um produto à base de ácido fumárico (E297), taninos gálicos e proantocianídínicos que permite reduzir e em certos casos eliminar a carga microbiana bacteriana, indesejada, no vinho; ativo primariamente contra bactérias lácticas, mas também ajuda no combate e diminuição da carga das bactérias acéticas.

O ácido fumárico age desnaturando o ADN e proteínas ao nível da membrana. A presença dos taninos gálicos e proantocianídínicos permite além do mais uma ação antioxidante e estabilizante elevada, protegendo o vinho da oxidação.

Protect-F desempenha assim um papel importante na prevenção e no tratamento de contaminações devido a bactérias lácticas, facilitando o trabalho de adega; permite a conservação málica assim como permite obter vinhos com menos aminas biogénicas.

A salubridade e a sustentabilidade são os resultados do seu uso, aonde, graças à potente ação antimicrobiana e antioxidante derivado da sinergia dos componentes, permite reduzir significativamente o SO₂, protegendo os vinhos, além de representar uma válida alternativa à lisozima. Além disso **Protect-F** não só não interage com a matéria corante, mas graças à presença dos taninos ajuda à estabilização da cor e das antocianas.

Os vinhos obtidos após a adição de **Protect-F** resultam, limpos ao nariz e isentos de desvios olfativos de origem bacteriana, além de possuir uma frescura natural, doada pela componente ácida, e da conservação málica, bem como da proteção dos taninos.

Protect-F é muito utilizado nos vinhos a envelhecer na madeira, nos vinhos tintos, brancos e rosés. A ação de **Protect-F** dura ao longo do tempo, mais de 60 dias após a aplicação. Com tempos de armazenamento superiores, além da utilização de **Protect-F**, é aconselhável utilizar placas e cartuchos filtrantes DANMIL para reduzir a população microbiana.

Potenciométrica: dosagens de **Protect-F** em diferentes vinhos.

VINHOS/TRATAMENTO	pH 3.2	pH 3.4	pH 3.5	pH 3.7
10 g/hL	3,17	3,36	3,47	3,66
20 g/hL	3,16	3,35	3,46	3,65
30 g/hL	3,16	3,34	3,44	3,63
40 g/hL	3,16	3,33	3,43	3,62
50 g/hL	3,15	3,32	3,42	3,60
60 g/hL	3,15	3,31	3,41	3,58

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido Fumárico (E297), taninos de galha e proantocianídínicos.





PROTECT-F

→ DOSES RECOMENDADAS

Nos vinhos, segundo a contaminação. De 10 a 60 g/hL segundo os casos.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose 1:10, adicionar à massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em lugar fresco e seco afastado da luz e calor diretos

Pacotes de 1 kg em caixas de 4 kg.

Sacos de 5 kg.

