



PROTECT-F

.....
 Tratamento específico à base de ácido fumárico e taninos

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Protect-F é um produto cuja sinergia dos seus 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 proantocianídicos que permitem reduzir e em certos casos eliminar a carga microbiana bacteriana indesejada no vinho; ativo primariamente sobre bactérias lácticas, mas também ajuda no combate e diminuição da carga de bactérias acéticas.

O ácido fumárico age desnaturando o ADN e proteínas ao nível da membrana. A presença de taninos gálicos e proantocianídicos permite ainda 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 causadas pelas bactérias lácticas, facilitando o trabalho na adega; permite a conservação málica bem como permite obter vinhos com menos amins biogénicas.

A salubridade e a sustentabilidade são os resultados da sua utilização, aonde, graças à potente ação antimicrobiana e antioxidante derivante da sinergia dos componentes, permite reduzir significativamente o SO₂, protegendo os vinhos, além de representar uma válida alternativa à lizozima. Além disso **Protect-F** não só não interage com a matéria corante, mas graças à presença dos taninos ajuda na 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 pela proteção dos taninos.

Protect-F é muito utilizado nos vinhos a envelhecer em 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.

Análise potenciométrica: dosagens de Protect-F em diferentes vinhos

VINHO/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 proantocianídicos.





PROTECT-F

→ DOSES A USAR

Nos vinhos, conforme a contaminação de 10 a 60 g/hL

→ 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.

