

CLARIFY FITOPURE

DESCRIZIONE

Miscela di proteine vegetali con elevata azione chiarificante e brillantante.

Presenta elevata solubilità senza formazione di schiuma consentendo una rapida sedimentazione e produzione di fecce compatte.

Stabilizza il colore eliminando i composti fenolici ossidati e ossidabili. Esalta l'eleganza, attenua le sensazioni amare e astringenti, rispettando la struttura del vino.

CLARIFY FITOPURE è privo di composti allergenici e quindi esente dall'obbligo di dicitura in etichetta. Inoltre, l'assenza di prodotti di origine animale lo rende adatto alla produzione di vini destinati a consumatori vegetariani e vegani.

COMPOSIZIONE

Proteine di patata e di pisello.

MODALITÀ D'USO

Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di fare prove preventive in laboratorio con dosi scalari.

Disperdere il prodotto in acqua in rapporto 1:10, agitando bene per evitare la formazione di grumi.

Introdurre nel vino o nel mosto in rimontaggio mediante tubo Venturi o pompa dosatrice.

Per la massima efficacia, l'aggiunta deve interessare almeno la metà del volume da chiarificare.

DOSI DI IMPIEGO

Dose d'impiego: 5-30 g/hl.

IMPIEGO

CLARIFY FITOPURE è indicato per:

- chiarifica e flottazione di mosti;
- chiarifica di vini bianchi e rosati: per migliorare la limpidezza e la filtrabilità;
- chiarifica di vini rossi: per diminuire l'astringenza senza interferire sul colore;
- nel trattamento di tutti i vini ossidati e ossidabili.

CONFEZIONI

Sacco da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conforme al Reg. UE 934/2019 – Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Limitazioni d'uso: Non classificato Classificazione ADR: Non classificato

Dichiarazione OGM: Non contiene OGM; non proviene da OGM

Allergeni: Non contiene prodotti del Regolamento 1169/2011 e successive modifiche.