

CLARIFY FITOPURE KL

Chiarificante di origine vegetale

DESCRIZIONE

Preparato liquido per uso enologico ad elevata attività chiarificante ed altissimo potere flocculante. È composto da proteine vegetali abbinate a chitosano attivato derivante da *Aspergillus niger*.

CLARIFY FITOPURE KL contiene tutti gli elementi naturali necessari alla flocculazione dei colloidali instabili di carica elettronegativa, nel caso di chiarifiche statiche o flottazioni e di miglioramento degli indici di filtrabilità nel caso di utilizzo nelle fasi che precedono la filtrazione dei vini.

CLARIFY FITOPURE KL 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.

Vantaggi:

- combinazione con polifenoli instabili a basso peso molecolare in sostituzione dell'uso del PVPP
- reazione con tannini amari e astringenti
- miglioramento dell'aroma fruttato
- pulizia olfattiva
- ridotto rischio di surcollaggio
- miglioramento del colore dei vini rossi giovani
- sostituzione dell'uso del caseinato nei vini bianchi e rosati
- sostituzione dell'uso di albumina d'uovo nei vini rossi

COMPOSIZIONE

Proteine di pisello, chitosano.

MODALITÀ D'USO

Introdurre **CLARIFY FITOPURE KL** direttamente nel mosto o nel vino in rimontaggio mediante pompa dosatrice o tubo Venturi.

DOSI DI IMPIEGO

5-15 g/hL.

CONFEZIONI

Flacone da 1 kg.

Canestro da 5 e 20 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.