

CLARIFY SELECT

DESCRIZIONE

Caseinato di potassio particolarmente scelto per le sue qualità di purezza, di elevato contenuto in proteine attive e di facile solubilità. **CLARIFY SELECT** costituisce il prodotto ideale per il trattamento antiossidativo del vino sia come prevenzione che nell'aspetto curativo.

COMPOSIZIONE

Caseinato di potassio.

IMPIEGO

Indicato nel trattamento di chiarifica dei vini bianchi, **CLARIFY SELECT** partecipa all'eliminazione dei composti fenolici ossidati ed all'eliminazione parziale del ferro, consentendo così il raggiungimento di ulteriori margini di sicurezza nei confronti delle ossidazioni oltre che una buona prevenzione della cassa ferrica. L'uso di **CLARIFY SELECT** porta a un miglioramento organolettico generale con evidente affinamento dei profumi e aromi.

La flocculazione del prodotto è istantanea in quanto è caratteristica delle caseine quella di formare il flocculo per la sola azione dell'acidità del vino.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose prevista di **CLARIFY SELECT** in circa 10-15 parti di acqua favorendo la dissoluzione mediante opportuna agitazione. Lasciar rigonfiare agitando di tanto in tanto. Aggiungere al vino in modo da assicurare una istantanea dispersione nella massa.

DOSI DI IMPIEGO

40-100 g/hl nei mosti, 20-80 g/hl nei vini.

CONFEZIONI

Prodotto confezionato in sacchi da 1 e 25 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.