

CLARIFY PDT

DESCRIPTION

CLARIFY PDT est un clarifiant à base de protéines pures de pomme de terre à poids moléculaire élevé qui permettent une sédimentation rapide.

Présente une solubilité élevée sans formation de mousse, exalte l'élégance et atténue les sensations amères.

CLARIFY PDT est exempt de composés allergènes et donc exempté de l'obligation de mention en étiquette. De plus, l'absence de produits d'origine animale le rend adapté à la production de vins destinés aux consommateurs végétariens et végétariens.

COMPOSITION

Protéines pures de pomme de terre.

MODE D'EMPLOI

Pour évaluer le dosage correct, il est recommandé de faire des essais préalables en laboratoire avec des doses graduées. Disperser le produit dans l'eau dans un rapport 1:10, en agitant bien pour éviter la formation de grumeaux. Introduire dans le vin ou dans le moût en remontage au moyen d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse. Pour une efficacité maximale, l'ajout doit concerner au moins la moitié du volume à clarifier.

DOSES D'EMPLOI

Dose d'emploi : 5-25 g/ hl

EMPLOI

CLARIFY PDT est indiqué pour :

- clarification et flottation de moûts ;
- clarification de vins blancs et rosés : pour améliorer la limpidité et la filtrabilité ;
- clarification de vins rouges : pour diminuer l'astringence sans interférer sur la couleur.

CONDITIONNEMENTS

Sac de 1 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.