

CLARIFY BISKY

DESCRIPCIÓN

CLARIFY BISKY es un clarificante a base de proteínas puras de guisante que permiten una rápida sedimentación y producción de lías compactas.

Presenta elevada solubilidad sin formación de espuma con acción clarificante. Exalta la elegancia, atenúa las sensaciones amargas y astringentes, respetando la estructura del vino.

CLARIFY BISKY está exento de compuestos alergénicos y por tanto exento de la obligación de indicación en etiqueta.

Además, la ausencia de productos de origen animal lo hace adecuado para la producción de vinos destinados a consumidores vegetarianos y veganos.

COMPOSICIÓN

Proteínas puras de guisante.

EMPLEO

CLARIFY BISKY está indicado para

- clarificación de mostos: en desfogado o fermentación alcohólica;
- clarificación de vinos blancos y rosados: para mejorar la limpidez y la filtrabilidad;
- clarificación de vinos tintos: para disminuir la astringencia sin interferir en el color.

MODO DE EMPLEO

Para evaluar la dosificación correcta se recomienda realizar pruebas preventivas en laboratorio con dosis escalonadas.

Dispersar el producto en agua en relación 1:10, agitando bien para evitar la formación de grumos. Introducir en el vino o en el mosto en remontado mediante tubo Venturi o bomba dosificadora. Para la máxima eficacia, la adición debe afectar al menos a la mitad del volumen a clarificar.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo: 5-15 g/ hl

PRESENTACIONES

Saco de 1 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores.

El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado.

Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas idóneas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.

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.