

CLARIFY FITOPURE

DESCRIPCIÓN

Mezcla de proteínas vegetales con elevada acción clarificante y brillantante.

Presenta elevada solubilidad sin formación de espuma permitiendo una rápida sedimentación y producción de lías compactas.

Estabiliza el color eliminando los compuestos fenólicos oxidados y oxidables. Exalta la elegancia, atenúa las sensaciones amargas y astringentes, respetando la estructura del vino.

CLARIFY FITOPURE 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 de patata y de guisante.

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: 5-30 g/ hl

EMPLEO

CLARIFY FITOPURE está indicado para:

- clarificación y flotación de mostos;
- 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;
- en el tratamiento de todos los vinos oxidados y oxidables.

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

QEste 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.

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Conforme al Reg. UE 934/2019 – Conforme al Código Enológico Internacional.

Limitaciones de uso: No clasificado

Clasificación ADR: No clasificado

Declaración OGM: No contiene OGM; no proviene de OGM

Alérgenos: No contiene productos del Reglamento 1169/2011 y sucesivas modificaciones.