

CLARIFY FITOSINT

Mezcla de proteínas vegetales y PVPP

DESCRIPCIÓN

CLARIFY FITOSINT es una mezcla de proteínas vegetales y PVPP que permite una rápida sedimentación. Presenta elevada solubilidad sin formación de espuma, exalta la elegancia, atenúa las sensaciones amargas y reduce la astringencia. CLARIFY FITOSINT está exento de compuestos alergénicos y por tanto exento de la obligación de indicación en etiqueta.

COMPOSICIÓN

Proteínas de patata, guisante y polivinilpolipirrolidona.

EMPLEO

CLARIFY FITOSINT está indicado para:

- La clarificación y flotación de mostos;
- La clarificación de vinos blancos y rosados: para mejorar la limpidez y la filtrabilidad;
- La clarificación de vinos tintos: para disminuir la astringencia sin interferir en el color;
- En el tratamiento de vinos oxidados o sensibles a la oxidación.

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

Se recomienda una dosificación de: 10-30 g/hL

PRESENTACIONES

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.

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Conforme al Reg. CE 606/2009 – Conforme al Código Enológico Internacional. Producto no certificado ecológico pero admitido para la producción de vinos ecológicos, en ausencia de productos disponibles de origen ecológico certificado (Reg. CE 203/2012).

Limitaciones de uso: No clasificado

Clasificación ADR: No clasificado

Declaración OGM: No contiene OGM; no proviene de OGM

Alérgenos: No contiene productos del anexo III bis de la directiva 2000/13/CE y sucesivas modificaciones.

La información contenida en esta ficha es la disponible en el estado actual de nuestros conocimientos.

Los usuarios están obligados a operar según las buenas prácticas de trabajo y según la legislación vigente; es asimismo oportuno operar con pruebas preliminares.

Las indicaciones contenidas en este documento no constituyen garantía de obtención del resultado.