

Caratteristiche Generali

Biochiarificante capace di illimpidire mosti bianchi e rosati evitando l'utilizzo di sostanze contenenti allergeni.

eCLAR neutralizza le proteine instabili, adsorbe la componente fenolica responsabile dei fenomeni di ossidazione (catechine e proantocianidine) e ritarda fortemente la comparsa del gusto amaro.

Applicazione

eCLAR trova impiego nella fase centrale della fermentazione dove è necessario illimpidire e purificare il mosto in modo tale da consumare tutti gli zuccheri e ottenere un vino privo di composti ossidati.

eCLAR aiuta sia la rifermentazione nel caso di produzioni di spumanti sia nel caso di blocchi di fermentazione, infatti ha forte potere adsorbente nei confronti delle sostanze inibitori della fermentazione.

Impiego e Modalità D'uso

Da 50- 150 g / hl

La dose massima è consigliata nel caso di uve bottrizzate
Sciogliere **eCLAR** in acqua a 20°C e lasciar riposare per almeno 2 ore. Agitare per 10 min la soluzione e aggiungere al mosto in fermentazione mediante rimontaggio.

Composizione

PVPP, Bentonite Attivata ,Pareti Cellulari.

Confezione e conservazione

Sacchi da 25 Kg, Pacchi da 10 o 1 kg

Conservare il prodotto in luogo asciutto

Per uso enologico esclusivamente per uso professionale Reg. CE 606/2009

Non contiene prodotti geneticamente modificati (OGM)

Il prodotto è conforme ai requisiti di purezza richiesti dalla legge Reg CE 606/2009 al Codex al Codex Oenologue International e dal Food Chemical Codex III