

la Solutions for wine making

Clarfine

PVPP con soporte de celulosa

Tratamiento preventivo o curativo de la oxidación de los mostos y de los vinos. Tratamiento de los vinos de prensa.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Clarfine tiene como característica principal la capacidad de fijar selectivamente los compuestos fenólicos más pequeños (catequinas, leucoantocianos,..) responsables del pardeamiento de los vinos y de los sabores herbáceos, que los productos tradicionales no logran eliminar totalmente.
- > Clarfine sedimenta rápidamente y de forma compacta, lo que le hace un producto muy rentable.
- > El soporte de celulosa le da todavía más eficacia a Clarfine y facilita su manipulación.

DOSIS DE EMPLEO

- > Tratamiento preventivo: 10 a 20 g/hl.
- > Tratamiento curativo: 20 a 50 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > Mezclar la cantidad necesaria de Clarfine en 6 veces su peso de agua y esperar 1 a 2 horas.
- > Luego, introducir poco a poco y de manera homogénea, y mantener en suspensión por lo menos 30 minutos removiendo sin aeración.

NB: Se obtienen buenos resultados incorporando Clarfine en el transcurso de la filtración con kieselgur.

ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 1kg.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado y protegido de la luz.

