



ENOMIX VINTAGE CLAR AF

Chiarificante

CARATTERISTICHE GENERALI

ENOMIX VINTAGE CLAR AF Biochiarificante capace di illimpidire mosti bianchi e rosati evitando l'utilizzo di sostanze contenenti allergeni. **ENOMIX VINTAGE CLAR AF** neutralizza le proteine instabili, adsorbe la componente fenolica responsabile dei fenomeni di ossidazione (catechine e proantocianidine) e ritarda fortemente la comparsa del gusto amaro

ENOMIX VINTAGE CLAR AF 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.

ENOMIX VINTAGE CLAR AF 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.

COMPOSIZIONE

PVPP, Bentonite Attivata, Pareti Cellulari.

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Sciogliere **ENOMIX VINTAGE CLAR AF** in acqua a 20°C e lasciar riposare per almeno 2 ore. Agitare per 10 min la soluzione e aggiungere al vino in agitazione

DOSI D'IMPIEGO

Da 50- 150 g / hl

La dose massima è consigliata nel caso di uve bottrizzate

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Confezioni in poliaccoppiato richiudibili da 1 kg, e 10 kg

Conservare in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore .

