



ENOMIX CLAR AF

Chiarificante

CARATTERISTICHE GENERALI

ENOMIX CLAR AF è un coadiuvante di chiarifica privo di allergeni, esonerato dall'obbligo dell'etichettatura e può essere utilizzato nella preparazione di bevande destinati al consumo di vegetariani e vegani.

Grazie alle componenti, **ENOMIX CLAR AF** garantisce al vino più longevità e pulizia olfattiva dovuta all'efficace eliminazione dei composti ossidati.

La presenza di cellulosa ottimizza l'efficacia del trattamento, aumentando l'effetto chiarificante e la compattazione delle fecce. **ENOMIX CLAR AF** agisce su vini

- dove si vuole eliminare la componente fenolica responsabile dei fenomeni di ossidazione come la maderizzazione e l'imbrunimento dei vini.
- Per eliminare selettivamente sul gusto amaro nei vini apportando equilibrio gustativo al prodotto finale.

COMPOSIZIONE

PVPP, Proteine vegetali, Cellulosa

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Sciogliere **ENOMIX 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

Vini bianchi 30- 80 g / hl contro l'effetto della maderizzazione.

Presenza di gusto amaro : 40 g/ hl

Sono consigliate prove preliminari a concentrazione crescente.

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 .

