

CLARIVIN CELL

Clarificante Composto



CARACTERÍSTICAS

CLARIVIN CELL é um produto cujas características demonstram elevada seletividade. É um produto de notável eficácia contra os fenóis tânicos (responsável pela adstringência nos vinhos) e em particular contra as catequinas e leucoantocianos responsáveis pelo fenômeno de enturvamento devido a polifenoxidase e madeirização. Em testes de laboratório, CLARIVIN CELL apresentou uma velocidade de floculação 5 vezes superior a qualquer outro clarificante de natureza protéica.

APLICAÇÃO

CLARIVIN CELL pode ser usado nos mostos, pois graças a celulose que possui em sua composição eleva a superfície específica; nos vinhos como um clarificante normal combatendo os polifenóis específicos; e nos vinhos ligeiramente oxidados trazendo de volta as características iniciais do vinho.

COMPOSIÇÃO

Polivinilpolipirrolidone – Fibras de celulose

COMPOSIÇÃO QUÍMICA

CLARIVIN CELL é um omopolímero reticular de polivinilpolipirrolidone purificado, produzido cataliticamente adicionado de fibras de celulose puríssimas. É solúvel em água ou outros solventes comuns. É de coloração branca, higroscópico, e se apresenta na forma de pó.

MODO DE USO

Dissolver o produto em água fria (10-15°C) na proporção de 1:10.

Agitar bem para obter uma boa dispersão.

Adicionar ao vinho mediante remontagem para obter uma melhor dispersão na massa.

DOSE DE EMPREGO

6 - 20 g/hl dependendo da quantidade de polifenóis contidos no mosto ou vinho

70 g/hl como dose máxima

EMBALAGEM

- Sacos de 20 kg
- Pacotes de 1 kg