





CLARIFICANTES

CLAIRBOUTEILLE P

Clarificante-Estabilizante proteico específico para la Segunda Fermentación en botella

	<p>COMPOSICIÓN Preparación de bentonitas seleccionadas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Clairbouteille P es un clarificante específico para la clarificación de espumosos fermentados en botella según el Método Tradicional. La matriz mineral favorece la sedimentación y compactación de los flóculos. La acción sinérgica entre los coloides que lo forman permite ser eficaz y reducir el tiempo tanto en los removidos manuales como de los automáticos. Asegura la formación del depósito fácilmente deslizable durante el removido. Tiene una baja fijación a las paredes de la botella durante el periodo de crianza. Desarrollado para la perfecta clarificación y un rápido, y fácil, removido. Permite la liberación de las lías durante el proceso de crianza. Fácil uso y rápida aplicación.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Clarificación rápida y efectiva de los espumosos en la segunda fermentación según el Método Tradicional. Adaptado a la clarificación automática en giropalets. Muy buena clarificación en el removido manual en pupitre.
	<p>DOSIS Dosis en el tiraje: 3-5 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Clairbouteille P está preparado para su rápida disolución. Diluir en agua sin cloro 1:30. Dejar hinchar durante 24-72 horas. Homogeneizar antes de su utilización. Disolver 2 a 3 veces más de agua e incorporar esta preparación de Clairbouteille P homogéneamente al pie de cuba en contacto durante al menos 30 minutos. Mantener en agitación continua con el pie de cuba durante el embotellado. ¡ATENCIÓN! No aplicar nunca directamente en el depósito. Si aplicamos cualquier otro coadyuvante en el Tiraje debe haber sido aplicado previamente. No aplicarlos en este momento. Durante el Tiraje. No agitar las botellas antes de su colocación en el giropalet o la "puesta en punta". La resuspensión de los sedimentos dificultarían su clarificación al romper los flóculos de la lisis.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg y 10 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: Codex Œnologique International Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.