Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

CLARIFICANTES

PLUXCOMPACT

Pura bentonita sódico-cálcica.

COMPOSICIÓN
Bentonita sódico-cálcica granulada.

CARACTERÍSTICAS GENERALES
PLUXCOMPACT es una bentonita especial, cuya tasa de activación se puede comparar con la de las bentonitas sódicas, pero con un volumen de sedimento similar al de las bentonitas cálcicas. Ello le permite, incluso a dosis bajas, conseguir una buena eficacia clarificante y desproteinizante con un porcentaje de lias muy reducido.
En vino tinto, elimina la fracción de color inestable y, en combinación con proteínas vegetales, puede utilizarse para clarificar vinos antes de la filtración.
Respeta el perfil organoléptico del vino y el color.
Eficaz en la eliminación de la riboflavina, ayudando a prevenir el gusto de luz.

APLICACIONES
En vino tinto:
- Clarificación respetando el color y el perfil organoléptico del vino.
- Estabilización coloidal de los vinos tintos que se van a estabilizar tartáricamente y en materia colorante.

Mosto y vinos blancos y rosados:
- Estabilización proteica.
- Clarificación.
- Limpieza y filtrabilidad de mostos y vinos procedentes de uvas botrytizadas.
- Prevención del gusto de luz.
- Recomendado en variedades como el Moscatel y Gewurztraminer.

Bebidas espirituosas:
- Eliminación de la turbidez y las imperfecciones aromáticas causadas por algunos alcoholes superiores.

DOSIS
Vinos y mostos blancos y rosados: de 20 a 200 g/hL
Vinos tintos: de 15 a 20 g/hL
Bebidas espirituosas: de 10 a 40 g/hL

Se recomienda efectuar siempre ensayos previos en laboratorio, para establecer exactamente la dosis óptima para cada situación.

MODO DE EMPLEO
Dispersar PLUXCOMPACT en agua en proporción 1:10, bajo agitación continua, hasta conseguir una suspensión homogénea. Dejar reposar 6 - 12 horas. A continuación, volver a agitar e incorporar a la masa a tratar durante un remontado, mediante bomba dosificadora o tubo Venturi. Los mejores resultados se consiguen dosificando la bentonita en al menos la mitad del volumen a tratar.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
1 y 20 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.
Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.
Atención: Las bentonitas tienden a absorber fácilmente la humedad y los olores extraños.

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.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n°102025

Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

CONFORMIDAD
Producto conforme con:
Codex Œnologique International

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934

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.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n°102025