



PROTOMIX G

CLARIFICANTE - ESTABILIZANTE

COMPOSICIÓN

Bentonita, caseinato potásico, celulosa.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo homogéneo de color blanco-beis.

PROTOMIX G es un clarificante estabilizante de elevada eficacia que aprovecha la sinergia entre los coadyuvantes enológicos que lo componen para desempeñar una adsorción selectiva para con las principales sustancias responsables de inestabilidad fenólica y proteica.

Además, la elevada capacidad de adsorción de **PROTOMIX G** tiene un efecto en la eliminación de las sustancias que inhiben la fermentación, asegurando un proceso regular y completo, y permitiendo el desarrollo de las potencialidades aromáticas de los vinos.

APLICACIONES

En los mostos en proceso de fermentación, el tratamiento con **PROTOMIX G** permite, por la acción de la celulosa, eliminar los ácidos grasos de cadena mediana (especialmente C8, C10) o de sus ésteres, que han resultado ser los responsables de algunos fenómenos de inhibición y parada de la fermentación.

La fracción caseínica permite eliminar completamente los leucoantocianos y las catequinas, responsables de la coloración amarillo-dorada, reponiendo una tonalidad más "verde" en los vinos blancos. Esta característica permite reducir las dosis de carbón, con ventajas evidentes para el perfume del producto acabado.

La bentonita elimina las proteínas inestables y las posibles enzimas oxidásicas presentes en las uvas. **PROTOMIX G** se emplea también en los tratamientos de los vinos que han sufrido una parada de fermentación, o bien que tienen que volver a fermentar, al eliminar todas las sustancias que podrían obstaculizar el desarrollo de las levaduras. Se recomienda, en dichos casos, combinar a **PROTOMIX G** el uso de un buen activador de fermentación, como Supervit o Nutriferm Special.

El empleo de **PROTOMIX G** en los vinos después de la fermentación alcohólica asegura una limpieza selectiva de los componentes inestables del vino, eliminando las fracciones fenólicas susceptibles de oxidación durante los transvases habituales y los procesamientos del vino.

PROTOMIX G asegura altas velocidades de sedimentación y compactación de las heces, garantizando una menor pérdida de vino y un consiguiente ahorro económico.

DOSIS

De 50 a 100 g/hL en fermentación.

De 30 a 100 g/hL en los vinos.

MODO DE EMPLEO

Dispérsese **PROTOMIX G** en agua fría en una proporción de 1:10. Homogeinícese con cuidado pero lentamente para reducir la formación de espuma e incorpórese a la masa por tratar con un tubo Venturi o bomba dosificadora durante un remontado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 15 kg

Envase cerrado: consérvase el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvase como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

CE 1493/99