

CHIARIFICANTI

CLAIRBOUTEILLE P

Coadiuvante di *remuage*

	<p>COMPOSIZIONE Coadiuvante a base di bentoniti selezionate.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Clairbouteille P è un chiarificante specifico per la chiarifica degli spumanti prodotti con Metodo Tradizionale. L'azione sinergica delle diverse bentoniti che lo compongono, rende Clairbouteille P un chiarificante efficiente e capace di ridurre i tempi del <i>remuage</i> sia manuale che automatico. Clairbouteille P impedisce l'adesione del lievito alle pareti della bottiglia durante l'affinamento e al <i>remuage</i> consente un rapido e completo scivolamento delle fecce verso la <i>bidule</i>. Clairbouteille P è facile da usare, non interferisce sul processo di lisi del lievito e produce fecce compatte che riducono le perdite di vino al <i>dégorgement</i>.</p>
	<p>APPLICAZIONI Chiarificante specifico per il <i>remuage</i> sia manuale che automatico.</p>
	<p>DOSI 3-5 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Clairbouteille P in acqua priva di cloro in rapporto 1:30. Lasciare riposare per 24-72 ore. Diluire ulteriormente la sospensione in 2-3 parti di acqua, omogeneizzare e aggiungere al <i>piéd de cuve</i> in modo uniforme. Lasciare la sospensione a contatto con il lievito per almeno 30 minuti. Aggiungere la miscela di Clairbouteille P e lievito alla vasca de <i>mixtion</i> in agitazione continua per favorire la distribuzione omogenea dei vari componenti. Mantenere la vasca de <i>mixtion</i> in agitazione per tutta la fase d'imbottigliamento. ATTENZIONE! Non aggiungere mai Clairbouteille P direttamente nella vasca de <i>mixtion</i>. Se si usano altri coadiuvanti di <i>tirage</i>, fare la loro aggiunta prima di utilizzare Clairbouteille P. Durante il <i>tirage</i>. Non scuotere le bottiglie prima di metterle in punta o sul <i>giropallet</i>. La messa in sospensione del sedimento può causare il disfacimento dei flocculi e rendere difficile la chiarifica.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg – 10 kg Confezione chiusa: conservare in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Oenologique International. Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.