



## CLAIRPERLAGE DUE

*PVPP, proteina vegetale allergen free, biossido di silicio*

Codice Scheda: ClairperlageDUE /it

Revisione: n°0 febbraio 2013

Pag. 1/1

## PREVENZIONE E CURA DELL'OSSIDAZIONE NEI VINI BASE SPUMANTE

### Caratteristiche

CLAIRPERLAGE DUE è un chiarificante specifico per il trattamento e la cura dei fenomeni di ossidazione nei mosti e vini base spumante.

Usato in prevenzione, CLAIRPERLAGE DUE elimina le sostanze polifenoliche ossidabili e responsabili delle sensazioni di astringenza ed amaro. Inoltre, elimina i composti capaci di combinare l'anidride solforosa. Un vino trattato con CLAIRPERLAGE DUE quindi, avrà, a parità di contenuto di SO<sub>2</sub> totale, una frazione di SO<sub>2</sub> libera maggiore.

Usato come curativo, CLAIRPERLAGE DUE migliora sia il colore sia l'aroma, eliminando immediatamente le note di evoluto.

CLAIRPERLAGE DUE è facile e rapido da utilizzare, sedimenta velocemente e forma un volume di fecce molto ridotto rispetto a prodotti simili, riducendo così le perdite di liquido.

### Applicazioni

Prevenzione e cura dell'ossidazione nei mosti e vini base spumante.

### Dose d'impiego

15-40 g/hl

Dose massima legale nella UE: 150 g/hl

### Modalità d'uso

Spolverare CLAIRPERLAGE DUE direttamente sul mosto o sul vino in rimontaggio. Mantenere in rimontaggio fino ad ottenere una perfetta distribuzione del prodotto all'interno della massa

### Dose d'impiego

15-40 g/hl

Dose massima legale nella UE: 150 g/hl

### Confezione

Sacchetto da kg 1 e sacco da kg 10

### Condizioni di conservazione

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime con caratteristiche conformi a quanto richiesto da:  
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:  
Regolamento (CE) N. 606/2009

