



CLAIRPERLAGE UNO

Bentonite selezionata, proteina vegetale allergen free

Codice Scheda: Clairperlage1/it

Revisione: n°0 febbraio 2013

Pag. 1/1

STABILIZZAZIONE PROTEICA E RISPETTO DELLA QUALITA' DELLA SCHIUMA

Caratteristiche

CLAIRPERLAGE UNO è il prodotto ottimale per deproteinizzare i mosti e i vini base destinati all'elaborazione di spumanti e frizzanti. Lo scopo principale del trattamento con la bentonite infatti, è l'eliminazione delle proteine instabili e l'illimpidimento. Tuttavia, la bentonite presenta l'inconveniente di ridurre la qualità della spuma e la persistenza del perlage.

CLAIRPERLAGE UNO nasce dalla ricerca sulla relazione tra proteine e qualità della spuma dei vini spumant. CLAIRPERLAGE UNO associa una bentonite enologica, selezionata per il suo elevato potere deproteinizzante, ad una proteina vegetale a peso molecolare controllato e priva di allergeni. La sinergia tra queste due componenti permette di eliminare le proteine implicate nel fenomeno dell'instabilità proteica e contemporaneamente preservare la frazione mannoproteica responsabile della persistenza della spuma e della qualità del perlage.

In rapporto ad un trattamento classico con bentonite, CLAIRPERLAGE UNO offre numerosi vantaggi:

- eliminazione efficace delle proteine del vino
- conservazione della qualità della spuma
- conservazione della struttura del vino
- volume ridotto di fecce
- netta separazione delle fecce dal surnatante limpido
- sedimentazione rapida
- elevata capacità illimpidente
- preparazione semplice e rapida, senza formazione di grumi.

Applicazioni

Chiarifica e stabilizzazione proteica del vino base, senza compromettere la persistenza della spuma e la qualità del perlage.

Dose d'impiego

Da 20 a 100 g/hl, in funzione all'instabilità proteica del vino.

Modalità d'uso

Disperdere CLAIRPERLAGE UNO in acqua tiepida in rapporto 1 a 20 agitando vigorosamente fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciare rigonfiare per 3-6 ore. Mescolare nuovamente, quindi incorporare nel vino base tramite tubo Venturi durante un rimontaggio.

Confezione

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. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire umidità ed odori.

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