



Correttori di Acidità

CLAROMIX 02

Codice Scheda: Claromix02/it

Revisione: n°1 Agosto 2010

Pag. 1/2

PREPARATO PER LA CORREZIONE DEI MOSTI E DEI VINI AD ELEVATA ACIDITÀ FISSA

COMPOSIZIONE

E170 Calcio carbonato (95%), E336 (i) bitartrato di potassio (5%)

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina bianca, inodore.

CLAROMIX 02, permette l'eliminazione contemporanea dell'acido tartarico e malico mediante semplici ed economiche operazioni che devono essere attentamente eseguite per ottenere i massimi risultati.

APPLICAZIONI

CLAROMIX 02 è indicato per le disacidificazioni di mosti e vini che presentano valori estremamente elevati di acidità fissa, con rapporti tra acido tartarico e malico squilibrati (acido malico oltre 50% del totale)

DOSI

Vedere la tabella per il calcolo della dose di CLAROMIX 02 e dell'aliquota di mosto/vino da trattare riferita ad un volume complessivo di vino pari a 10 hl.

MODALITÀ D'USO

La procedura d'impiego consiste nelle seguenti fasi:

1) prelevare una parte del mosto o del vino da disacidificare e neutralizzarlo con una dose opportunamente misurata di CLAROMIX 02 (tabella n.1). Non bisogna aggiungere un volume di mosto superiore alla quantità calcolata in tabella.

Attenzione: il mosto/vino deve essere aggiunto su CLAROMIX 02 e non viceversa.

2) Agitare intensamente per favorire la formazione dei cristalli ed eliminare l'anidride carbonica.

3) Attendere minimo mezz'ora massimo 2 ore.

4) Filtrare o centrifugare per separare i cristalli formati.

5) L'aliquota di mosto/vino così trattato viene subito tagliata con il restante prodotto per ottenere una massa correttamente disacidificata ed integra nelle sue caratteristiche organolettiche.

6) Effettuare un rimontaggio per assicurare la perfetta omogeneizzazione del prodotto

7) Non imbottigliare i vini così trattati prima di 3 mesi.

8) Nella tabella n.1 sono definite la quantità di CLAROMIX 02 da impiegare e l'aliquota di mosto/vino su cui praticare il trattamento.

La quantità di vino da trattare è riferita ad una massa totale di prodotto pari a 10 hL.

N.B.: Nel caso di vino occorre aumentare del 10 % l'aliquota da trattare, in considerazione della presenza di alcol.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco kg 25

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

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

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.



Correttori di Acidità

CLAROMIX 02

Codice Scheda: Claromix02/it

Revisione: n°1 Agosto 2010

Pag. 2/2

ACIDITA' TOTALE (g/l) CHE SI DESIDERA OTTENERE

	12		11		10		9		8		7		6		5		
	kg	litri	kg	litri	kg	litri	kg	litri	kg	litri	kg	litri	kg	litri	kg	litri	
	Claromix02(v2)		Claromix02(v2)		Claromix02(v2)		Claromix02(v2)		Claromix02(v2)		Claromix02(v2)		Claromix02(v2)		Claromix02(v2)		
ACIDITA' TOTALE	10.0								1,3	235	2,0	353	2,7	420	3,4	500	
INIZIALE DA	10.5								1,7	278	2,3	389	3,1	450	3,7	520	
CORREGGERE (g/l)	11.0						1,3	211	2,0	316	2,7	421	3,4	495	4,0	560	
	11.5						1,7	250	2,3	350	3,0	450	3,7	520	4,4	590	
	12.0				1,3	190	2,0	286	2,7	381	3,4	476	4,0	550	4,7	620	
	12.5				1,7	227	2,3	318	3,0	409	3,7	500	4,4	580	5,1	640	
	13.0		1,3	160	2,0	261	2,7	348	3,4	435	4,0	522	4,7	610	5,4	670	
	13.5		1,7	190	2,3	292	3,0	375	3,7	458	4,4	542	5,0	630	5,7	680	
	14.0	1,3	160	2,0	225	2,7	320	3,4	400	4,0	480	4,7	560	5,4	640	6,0	680
	14.5	1,7	190	2,3	260	3,0	346	3,7	423	4,4	500	5,0	577	5,7	660	6,4	700
	15.0	2,0	225	2,7	290	3,4	370	4,0	444	4,7	519	5,4	593	6,0	670	6,7	710
	15.5	2,3	260	3,0	320	3,7	393	4,4	464	5,0	536	5,7	607	6,4	680	7,1	720
	16.0	2,7	290	3,4	350	4,0	414	4,7	483	5,4	552	6,0	621	6,7	690	7,4	730
	16.5	3,0	320	3,7	380	4,4	433	5,0	500	5,7	567	6,4	633	7,0	700	7,7	740
	17.0	3,4	350	4,0	400	4,7	452	5,4	516	6,0	581	6,7	645	7,4	710	8,1	750
	17.5	3,7	380	4,4	420	5,0	469	5,7	531	6,4	594	7,0	656	7,7	720		
	18.0	4,0	400	4,7	435	5,4	485	6,0	545	6,7	606	7,4	667	8,0	730		
	18.5	4,4	420	5,0	450	5,7	500	6,4	559	7,0	618	7,7	676	8,4	735		
	19.0	4,7	435	5,4	465	6,0	514	6,7	571	7,4	629	8,0	686	8,7	743		
	19.5	5,0	450	5,7	480	6,4	528	7,0	583	7,7	639	8,4	694				
	20.0	5,4	465	6,0	495	6,7	541	7,4	595	8,0	649	8,7	703				
	20.5	5,7	465	6,4	510	7,0	553	7,7	605	8,4	658	9,0	711				
	21.0	6,0	480	6,7	520	7,4	564	8,0	615	8,7	667	9,4	718				
	21.5	6,4	495	7,0	530	7,7	575	8,4	625	9,0	675						
	22.0	6,7	510	7,4	540	8,0	585	8,7	634	9,4	683						
	22.5	7,0	510	7,7	540	8,4	595	9,0	643	9,7	690						
	23.0	7,4	512	8,0	558	8,7	605	9,4	651								
	23.5	7,7	523	8,4	568	9,0	614	9,7	659								
	24.0	8,0	533	8,7	578	9,4	622	10,1	667								

ESSECO srl
 San Martino
 Trecate (NO) Italy
 Tel. +39-0321-790.300
 Fax +39-0321-790.347
 vino@enartis.it
 www.enartis.com

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.