





CHIARIFICANTI

PLUXCOMPACT

Bentonite sodico-calcica in forma granulata.

	<p>COMPOSIZIONE Bentonite sodico-calcica in forma granulata.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Pluxcompact ha la peculiarità di combinare la capacità deproteinizzante di una bentonite sodica con la produzione di fecce compatte e poco voluminose di una bentonite calcica. Ciò le consente di avere un buon effetto chiarificante e stabilizzante e di limitare al contempo le perdite di vino. Nei vini rossi, Pluxcompact elimina la frazione di colore instabile e, in combinazione con Goldenclar Instant, può essere usata nella chiarifica che precede la filtrazione. Rispetta la struttura ed esalta la dolcezza gustativa del vino. Efficace nel rimuovere la riboflavina, previene la comparsa del gusto di luce.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stabilizzazione proteica di mosti e vini bianchi e rosati. ▪ Eliminazione del colore instabile dei vini rossi. ▪ Chiarifica di mosti e vini. ▪ Prevenzione del gusto di luce. ▪ Nei distillati, per eliminare l'opalescenza e le deviazioni organolettiche causate dalla presenza di olii di flemma
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 20 - 200 g/hL in vini e mosti bianchi e rosati ▪ 10 - 40 g/hL in vini rossi e distillati <p>Per individuare il corretto dosaggio, si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio con dosi crescenti di bentonite, da sola o in combinazione con altri chiarificanti. Vini molto instabili possono richiedere dosaggi più alti di quelli sopra indicati.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Pluxcompact in acqua fredda in rapporto 1:10, sotto agitazione continua, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciar riposare per 3-6 ore, quindi mescolare nuovamente e aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. I risultati migliori si ottengono dosando la bentonite su almeno la metà del volume da trattare.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 20 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Attenzione: le bentoniti tendono ad assorbire umidità e odori estranei.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (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.