



PROTOCLAR

CASEINATO DI POTASSIO PURO AD ELEVATA DISPERDIBILITA'

COMPOSIZIONE

Caseinato di potassio puro.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere microgranulare di colore bianco-crema e debole odore di latte.

Grazie al particolare procedimento di produzione, mirato ad ottenere un prodotto che risponda alle specifiche richieste del settore enologico, PROTOCLAR presenta una disperdibilità in acqua molto elevata, senza formazione di grumi, ed una ridotta tendenza a formare schiuma.

PROTOCLAR è pressoché inodore, insapore e non contiene alcuna sostanza conservante.

APPLICAZIONI

In fermentazione, in associazione con PLUXBENTON N o BENTOLIT SUPER, PROTOCLAR permette una fermentazione rapida e completa, producendo un vino organoletticamente più fine e delicato.

In chiarifica: in combinazione con PLUXBENTON N, PROTOCLAR assicura una chiarifica completa e ottimale del mosto/vino e ne migliora le caratteristiche organolettiche agendo principalmente sulla pulizia dei profumi e l'esaltazione degli aromi primari del vitigno.

Grazie alla sua capacità di adsorbire rame, ferro (in forma ionica o come complesso fosfato-ferrico) e le sostanze polifenoliche responsabili dei fenomeni di maderizzazione, PROTOCLAR viene impiegato nella stabilizzazione chimico-fisica dei vini.

Inoltre, risulta particolarmente indicato nella preparazione dei vini base spumante.

Nella cura dei vini precocemente invecchiati ed ossidati: PROTOCLAR procura una decisa attenuazione della maderizzazione e di conseguenza il recupero delle caratteristiche aromatiche del prodotto. Tale effetto è dovuto alla sua capacità di rimuovere sia i polifenoli ossidati sia quelli ancora passibili di ossidazione. Questa caratteristica ne rende possibile l'uso anche in prevenzione, su vini che manifestano tendenza all'ossidazione.

DOSI

60-100 g/hl su mosto in chiarificazione.

20-40 g/hl in fermentazione.

20-60 g/hl su vino.

40-100 g/hl per la cura dei vini ossidati.

MODALITÀ D'USO

Disperdere preventivamente PROTOCLAR in acqua fredda in rapporto 1:20, sotto agitazione continua, per evitare l'eventuale formazione di grumi. Lasciare riposare per 2-3 ore la soluzione così ottenuta ed aggiungerla al mosto o al vino in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi, avendo cura di dosarlo su almeno il 50% della massa.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da kg 1

Sacco da kg 25

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.



Chiarificanti
PROTOCLAR

Codice Scheda: Protoclar/it
Revisione: n° 5 Giugno 2010
Pag. 2/2

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO CHIMICHE

Disperdibilità in acqua	Completa
Titolo in azoto (% su secco)	> 13%
Umidità (H ₂ O %)	< 6
Ceneri (%)	< 4.5
Arsenico (mg/kg As)	< 3
Piombo (mg/kg Pb)	< 5
Ferro (mg/kg Fe)	< 200

I valori sono stati determinati con metodi Ufficiali o con metodi interni Esseco. Restiamo a disposizione per ogni altra informazione non riportata in tabella.

Prodotto in accordo con le caratteristiche richieste da:
Codex Œnologique International

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