







CLARIFICANTES

# PLUXCOMPACT

Bentonite sódico-cálcica na forma granular.

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Bentonite sódico-cálcica na forma granular.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Aspecto: grânulos inodoros de cor cinzento-claro.</p> <p>PLUXCOMPACT é uma bentonite obtida por um processo especial: a sua taxa de ativação foi pensada de forma a conferir uma eficácia comparável à de uma bentonite sódica, originando um volume de borras similar ao da bentonite cálcica. Consequentemente, mesmo quando usado em doses baixas, o produto combina excelentes propriedades clarificantes e de remoção de proteínas, com um reduzido volume de borras.</p> <p>Em vinhos tintos, PLUXCOMPACT elimina a fração instável da matéria corante, e em combinação com GOLDENCLAR INSTANT, PLANTIS PQ ou Claril ZR, pode ser usada na clarificação que precede a filtração final antes do engarrafamento.</p> <p>Respeita a estrutura e o perfil sensorial do vinho.</p> <p>Eficaz a prevenir o aparecimento do "gosto de luz", através da remoção da riboflavina dos vinhos.</p>
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estabilização proteica de mostos e vinhos brancos e rosados;</li> <li>▪ Eliminação da matéria corante instável de vinhos tintos;</li> <li>▪ Clarificação de mostos e vinhos;</li> <li>▪ Prevenção do "gosto de luz";</li> <li>▪ Em destilados, reduz a turbidez opalina e desvios organoléticos provocados pela presença de álcoois fúsel.</li> </ul>
	<p><b>DOSES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 20 - 200 g/hL em mostos e vinhos brancos ou rosés;</li> <li>▪ 10 - 40 g/hL em vinhos tintos e destilados.</li> </ul> <p>Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais para a definição da dose ótima a usar em cada situação. Vinhos muito instáveis podem necessitar de doses mais elevadas das anteriormente citadas</p>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Dissolver PLUXCOMPACT em água fria na proporção 1:10, com agitação contínua por forma a obter uma suspensão homogénea. Deixar repousar por 6-12 horas, misturar novamente a solução e adicionar ao volume total no decurso de uma remontagem, com recurso a uma bomba doseadora ou a um tubo Venturi.</p> <p>Para melhores resultados, adicionar a bentonite pelo menos a metade do volume a ser tratado.</p>
	<p><b>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</b> Embalagem: 1 Kg - 20 Kg</p> <p>Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.



#### LEGISLAÇÃO

Produto elaborado com matérias-primas em conformidade com:  
Codex OEnologique International

Produto aprovado para uso enológico, de acordo com:  
Regulamento (UE) N. 934/2019 e subsequentes atualizações.

*As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.*