Inspiring innovation.

FICHA TECNICA

CLARIFICANTES

PLUXCOMPACT

Bentonite sódico-cálcica na forma granular.

COMPOSIÇÃO
Bentonite sódico-cálcica na forma granular.

CARACTERÍSTICAS GERAIS
Aspecto: grânulos inodoros de cor cinzento-claro.

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.

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.

Respeita a estrutura e o perfil sensorial do vinho.

Eficaz a prevenir o aparecimento do "gosto de luz", através da remoção da riboflavina dos vinhos.

APLICAÇÕES
- Estabilização proteica de mostos e vinhos brancos e rosados;
- Eliminação da matéria corante instável de vinhos tintos;
- Clarificação de mostos e vinhos;
- Prevenção do "gosto de luz";
- Em destilados, reduz a turbidez opalina e desvios organoléticos provocados pela presença de álcoois fúsel.

DOSES
- 20 - 200 g/hL em mostos e vinhos brancos ou rosés;
- 10 - 40 g/hL em vinhos tintos e destilados.

Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais para a definição da dose óptima a usar em cada situação. Vinhos muito instáveis podem necessitar de doses mais elevadas das anteriormente citadas.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
Dissolver Pluxcompact em água fria à razão 1:10, com contínua agitação, 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.
Para melhores resultados, adicionar a bentonite pelo menos a metade do volume a ser tratado.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO
Embalagem:1 Kg - 20 Kg

Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.
Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

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.

Esseco s.r.l. – Enartis Division
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

Revisão: n°3 agosto 2022

LEGISLAÇÃO

Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:
Codex Œnologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento (UE) N. 934/2019

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.

Esseco s.r.l. – Enartis Division
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it