



Chiarolet Special

Chiarificante - Stabilizzante Completo

Caratteristiche

CHIAROLET SPECIAL è un chiarificante stabilizzante complesso altamente selettivo nei confronti di polifenoli e proteine responsabili di casses, maderizzazioni, intorbidimenti e alterazioni di colore, sapore e gusto.

PROPRIETA':

BENTONITE POLVERE: particolarmente attiva, con caratteristiche di adsorbenza, deproteinizzazione e eliminazione di enzimi ossidasici.

CASEINATO DI POTASSIO ISTANTANEO: con azione di riduzione del ferro, dei polifenoli in generale e leggero effetto decolorante e deodorante.

SILICE AMORFA ATTIVA: forte deproteinizzante con elevata velocità di sedimentazione.

POLIVINILPIRROLIDONE: polimero inerte con elevata efficacia nei confronti dei fenoli tannici, catechine e dei leucoantociani, responsabili dell'imbrunimento dei vini dovuto a polifenoloossidasi e maderizzazione.

APPLICAZIONE: CHIAROLET SPECIAL

può essere usato su mosti e su vini:

in fermentazione risulta un ottimo bioregolatore grazie alla elevata superficie specifica dei suoi composti.

Sui vini, usato come un normale chiarificante comporta l'abbattimento di polifenoli, proteine e tannino, rendendoli più morbidi e più sicuri nei confronti delle casses. Sui vini leggermente ossidati si ottengono buoni risultati con conseguente ripristino delle condizioni iniziali di colore e sapore.

MODALITA' D' USO:

Sciogliere il CHIAROLET SPECIAL in acqua, rapporto 1:10, far riposare per 8/10 ore e poi aggiungere alla massa in rimontaggio. Talvolta facendo più rimontaggi durante la chiarifica si ottengono risultati migliori.

DOSI D' IMPIEGO:

50-100 gr/hl nei mosti bianchi - 30-70 gr/hl nei vini bianchi

40-80 gr/hl nei vini rossi -100-120 gr/hl nei vini ricchi di polifenoli

COMPOSIZIONE: bentonite polvere, caseinato di potassio istantaneo, silice amorfa attiva, pvpp.

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 20 kg

Confezione da 20 kg