



# MICROFLUX AF

Coadyuvante de filtración



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Microflux AF** es un coadyuvante de nueva generación que empleado en filtración en continuo, sustituye la clarificación tradicional final. Exalta el aroma, el gusto y las características de frescura de los vinos.

Resalta las tonalidades amarillo-verdosas de los vinos blancos. Reduce y elimina el color parduzco. En los vinos rosados resalta las tonalidades violáceas; en los vinos tintos mantiene la vivacidad del color. Por su baja permeabilidad, reduce la flora microbiana.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PVPP, celulosa, perlitas.

## → DOSIS DE EMPLEO

1000 g/m<sup>2</sup> de superficie filtrante en la constitución de la precapa.  
50-100 g/hL en aluvionado en continuo.

## → FORMA DE EMPLEO

Utilizar directamente en el dosificador de los filtros de aluvionado, dispersando en aproximadamente 10 partes de vino, pudiendo ser empleado tanto en la formación de la precapa como en el aluvionado en continuo. No utilizar nunca en soluciones acuosas.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en envases cerrados y en lugar fresco y seco, alejado de productos que emitan olores.

Sacos de 15 kg netos.

