



MICRON AF

Clarificante para mostos e vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Micron AF é um clarificante ideal para vinhos brancos e rosados, indicado para estabilizar os componentes polifenólicos instáveis e adsorver as notas amarelas demasiado marcadas.

Composto por PVPP puro, bentonite e gelatina de nova geração doptada de grande reactividade, permite uma rápida sedimentação também das partículas mais finas.

Pode ser aplicado sozinho ou em conjunto com outros clarificantes e assegura uma excelente sedimentação de eventuais partículas de carvão presentes no vinho.

Graças à actividade do PVPP, **Micron AF** adsorve as catequinas, protegendo os vinhos dos riscos de oxidação e elimina as tonalidades muito amareladas ou alaranjadas pouco apreciadas nos vinhos brancos e rosados.

Os vinhos tratados com **Micron AF** apresentam notas aromáticas mais frescas, de mais fácil percepção e menos pesadas no gosto. A componente electronegativa de **Micron AF** se liga às proteínas termolábeis estabilizando o vinho da casse proteica, o que evita intervenções sucessivas e favorece a conservação do produto no tempo.

A sua excelente sedimentação, mesmo em presença de quantidades importantes de turvação, optimiza os eventuais ciclos de filtração sucessivos.

A composição específica e a sua produção conforme a Directiva 2000/13/CE e sucessivos aditamentos e modificações tornam este produto indicado para utilização em mostos ou vinhos onde não é pretendido incluir a declaração contém potenciais alergenos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita ativada, PVPP, gelatina alimentar suína.

→ DOSES RECOMENDADAS

25-80 g/hL nos mostos e nos vinhos.

→ MODO DE APLICAR

Dispersar/dissolver a dose em 10-15 partes de água fria e adicionar à massa a tratar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Sacos com 10 kg.

Sacos com 25 kg.

