ŒNOLIA

CLARIFIA B

Scheda Tecnica

Trattamento e chiarifica di mosti e vini.

INTERESSE ENOLOGICO

CLARIFIA B è un preparato che agisce su:
- Polifenoli ossidabili
- Tannini amari presenti nei mosti delle ultime fasi di pressatura

CLARIFIA B può essere utilizzato:
- In flottazione
- In chiarifica statica con sol di silice
- Nei vini per ridurre le sensazioni di amaro

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Miscela di gelatine suine a diversi livelli di idrolisi
- Colla di pesce
- Acido citrico
- Metabisolfito di potassio

Per uso enologico. Prodotto conforme al codice enologico internazionale.

DOSI DI IMPIEGO

- Utilizzare da 50 a 200 ml/hL

MODO DI USO

- Agitare bene il contenitore prima dell'uso
- Sciogliere in acqua fredda nel rapporto 1:2
  - Aggiungere al mosto con venturimetro 2 ore dopo l' applicazione degli enzimi
  - In chiarifica statica, 30' dopo il trattamento con **Clarifia B** aggiungere in rimontaggio **Spindasol BK** in rapporto 2:1

Ricerca Avanzata AEB®

AEB SPA Via V. Arici 104 - S.Polo - 25134 BRESCIA - Tél. : +39.030.23071 - Fax. +39.030.2307281 - info@aeb-group.com - www.aeb-group.com

Referenza: CLARIFIA_B_TDS_IT_026012I_OENOLIA_France

ŒNOLIA

CLARIFIA B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- **Non diluire in acqua calda** altrimenti si rischia di idrolizzare le catene proteiche
- Come ogni gelatina, **CLARIFIA B** può lasciare tracce di proteine in caso di sovradosaggio

STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nel contenitore originale sigillato in un luogo asciutto e inodore a una temperatura <10 ° C. Non congelare. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

- Canestro da10 L

Referenza : CLARIFIA_B_TDS_IT_0260121_OENOLIA_France

Ricerca Avanzata
AEB®
AEB SPA Via V. Arici 104 - S.Polo - 25134 BRESCIA - Tél. : +39.030.23071 - Fax. +39.030.2307281 - info@aeb-group.com - www.aeb-group.com