



# MICROFLUX

Chiarificante per filtrazioni in continuo



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Microflux** è un chiarificante di nuova generazione che, comodamente impiegato nella fase di filtrazione in continuo, sostituisce la tradizionale chiarifica di rifinitura, permettendo di recuperare tutto il vino trattato e riducendo i residui di lavorazione.

Esalta il profumo, l'aroma ed il gusto, ed assicura i caratteri di freschezza e di persistenza olfattiva: effetti che si prolungano anche nel tempo.

Fa risaltare le tonalità paglierine verdognole sui vini bianchi e riduce l'eccesso di ambrato nei passiti: i risultati sono valutabili in tempo reale.

Nei vini rosati mette in evidenza le sfumature purpuree, sottraendo quelle gialle; nei vini rossi elimina la frazione di sostanza colorante instabile, prevenendo la formazione delle tonalità granate.

Consente di operare su vini con elevati tenori di colloidali eliminando la loro capacità intasante ed il loro effetto "protettore" sui torbidi sospesi.

Di conseguenza dà ottimi risultati anche con vini torbidi con valori di nefelometria superiori a 40 NTU.

**Microflux** migliora notevolmente l'indice di filtrabilità, grazie alla sua bassa permeabilità, migliorando i successivi cicli di filtrazione.

Il grado di limpidezza del vino trattato risulta elevatissimo per la totale eliminazione dei colloidali e la pressoché totale rimozione della flora microbica.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Caseinato potassico micronizzato, cellulose, perliti.

## → DOSI D'IMPIEGO

1000 g/m<sup>2</sup> di superficie filtrante, per la costituzione del prepannello.

Da 50 a 100 g/hL in alluvionaggio continuo.

## → MODALITÀ D'USO

**Microflux** viene utilizzato direttamente nel dosatore dei filtri ad alluvionaggio, disperso in circa 10 parti di vino. Non utilizzare mai **Microflux** in sospensioni acquose.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 10 netti.

