



MICRON AF

Clarificante para mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Micron AF es un clarificante ideal para vinos blancos y tintos, destinado a estabilizar los componentes polifenólicos inestables y adsorber las notas de color amarillo muy marcadas.

Compuesto por PVPP puro, bentonita y gelatina de nueva generación con una gran capacidad reactiva, permite una sedimentación rápida, incluso de las partículas más finas.

Puede ser utilizado solo o en combinación con otros clarificantes y garantiza una óptima sedimentación de cualquier partícula de carbono presente en el vino.

Gracias a la actividad del PVPP, **Micron AF** adsorbe las catequinas, preservando el producto de los riesgos de oxidación y elimina los tintes amarillos o anaranjados no deseados en los vinos blancos y tintos.

Los vinos tratados con **Micron AF** presentan notas más frescas, de fácil percepción, más ligeras al gusto. El componente electronegativo de **Micron AF** se enlaza a las proteínas termolábiles, estabilizando al vino de la quiebra proteica y evitando subsiguientes intervenciones, favoreciendo además la conservación del producto en el tiempo.

Su óptima sedimentación, incluso en presencia de una cantidad de turbidez importante, optimiza cualquier ciclo de filtración sucesivo.

Su composición y producción particular cumple con la Directiva 2000/13/CE y posteriores adiciones y modificaciones, lo hacen adecuado para el empleo en mostos o vinos para los cuales no está prevista la mención "contiene alérgenos potenciales".

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada, PVPP, gelatina alimentaria porcina.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 25 a 80 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Distribuir la dosis entre 10-15 partes de agua fría aproximadamente e introducirla en la masa.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar y del calor directo.

Bolsas por kg 10 netos.

Bolsas por kg 25 netos.

