



MICRON XL

Coadiuvante ultra solubile



→ DESCRIZIONE TECNICA

Micron XL è un preparato proteico puro, opportunamente micronizzato con processi fisici per renderlo estremamente solubile e quindi di massima efficacia in enologia. **Micron XL** ottiene deodorazioni selettive e risalto degli aromi e dei profumi naturali. Si possono quindi sostituire vantaggiosamente i carboni attivi, che asportano indiscriminatamente gli odori anomali e i profumi.

Micron XL agisce adsorbendo la frazione polifenolica ossidata e instabile, mentre non interferisce sulle sostanze coloranti dei vini bianchi e contribuisce così, alla stabilità chimico-organolettica del vino trattato. Può essere usato in fermentazione eventualmente abbinato a bentonite. **Micron XL** fa diminuire notevolmente la quantità di ferro e di rame, metalli che sono i principali catalizzatori delle ossidazioni dei vini.

La sua azione è proporzionalmente più elevata sui mosti e sui vini con un maggior contenuto di questi elementi. Su vini precocemente invecchiati, e senza compromettere eventuali pregi acquisiti con l'invecchiamento, **Micron XL** conferisce grande stabilità antiossidativa e assicura un netto miglioramento organolettico.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Caseinato potassico micronizzato, coadiuvante di filtrazione chimicamente inerte.
Titolo in proteine: oltre 80% sul secco.

→ DOSI D'IMPIEGO

Nei mosti da 50 a 100 g/hL lasciando a contatto il prodotto per tutta la durata della fermentazione.
Nei vini da 20 a 100 g/hL secondo i casi, in eventuale abbinamento con altri prodotti chiarificanti.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose di **Micron XL** in circa 10-20 parti di acqua fredda. Aggiungere lentamente alla massa la soluzione così ottenuta, senza produrre schiumosità. Le soluzioni di **Micron XL** vanno utilizzate subito dopo averle ottenute.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 10.
Sacchi da kg 20 netti.

