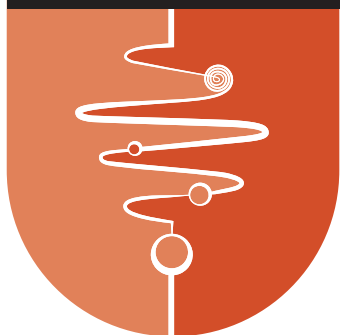




CLARITO® SPRAY DRY

CASEINATO DI POTASSIO PURISSIMO



COMPOSIZIONE

Caseinato di potassio purissimo, facilmente solubile.
Contiene prodotti a base di latte.



CARATTERISTICHE

CLARITO® SPRAY DRY è un caseinato di potassio ad elevata purezza. Il particolare processo di essiccazione "spray dry" consente un'ottima solubilità del prodotto, senza formazione di grumi e schiuma. La purezza delle materie prime da cui deriva il CLARITO® SPRAY DRY evita qualsiasi cessione di odori e sapori estranei al vino.



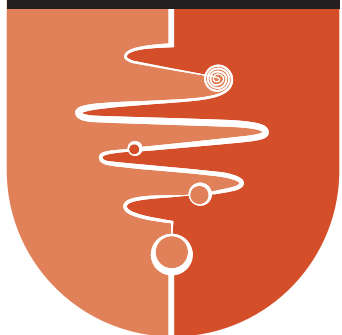
IMPIEGHI

CLARITO® SPRAY DRY rappresenta il prodotto ideale per il trattamento antiossidativo del vino, grazie al suo effetto preventivo e curativo. L'impiego di CLARITO® SPRAY DRY comporta i seguenti vantaggi:

- Asportazione fino al 50% del ferro trivalente con conseguente protezione dalle ossidazioni e dalla "casse" fosfato-ferrica;
- Asportazione di una parte del rame;
- Riduzione del tenore in sostanze polifenoliche (catechine, proantocianidine) responsabili delle ossidazioni e successive maderizzazioni;
- Miglioramento generale delle caratteristiche organolettiche;
- Raggiungimento di un miglioramento generale dei profumi che ne consente un largo impiego nella preparazione dei vini base spumante.

CLARITO® SPRAY DRY impiegato nei vini ossidati provoca una forte attenuazione dell'alterazione ossidativa, ripristinando in parte le caratteristiche aromatiche del prodotto. Inoltre il suo utilizzo nel corso della fermentazione in associazione con bentonite permette di ottenere vini organoletticamente più fini. Flocculando per il solo effetto dell'acidità, CLARITO® SPRAY DRY non presenta pericolo di surcollaggio. Infine è da tener presente che il caseinato di potassio presenta un certo effetto decolorante sui vini rossi.

Per l'impiego di CLARITO® SPRAY DRY attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



CLARITO® SPRAY DRY

CASEINATO DI POTASSIO PURISSIMO



MODALITÀ D'USO

Disperdere CLARITO® SPRAY DRY in circa 10-15 parti di acqua, sotto agitazione continua; lasciare riposare agitando di tanto in tanto. Aggiungere alla massa in modo da assicurare una istantanea dispersione in tutto il prodotto da trattare. Si possono ottenere migliori risultati disperdendo CLARITO® SPRAY DRY in acqua in rapporto 1:40, secondo quanto consigliato dal servizio tecnico di Enologica Vason.



DOSI

Da 20 a 100 g/hL nei mosti;
da 10 a 70 g/hL nei vini bianchi;
da 10 a 40 g/hL nei vini rossi.



CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g e sacchi da 15 kg.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.