CHIARIFICANTI

PLUSGRAN® GEL

BENTONITE GRANULARE ATTIVATA, A SPICCATA AZIONE DEPROTEINIZZANTE

COMPOSIZIONE

Bentonite granulata attivata sodica.

CARATTERISTICHE

PLUSGRAN® GEL è una bentonite che proviene da un'accurata selezione eseguita fra i migliori materiali estratti nei giacimenti americani. Le caratteristiche proprie di questo minerale montmorillonitico unite al singolare processo di produzione utilizzato, permettono di ottenere una bentonite dalle elevate reattività con le proteine. PLUSGRAN® GEL ha un potere deproteinizzante sempre molto alto (sempre superiore al 70%); questa caratteristica ne permette l'uso come chiarificante a bassissime dosi d'impiego.
PLUSGRAN® GELâ viene granulata con un processo che aumenta la capacità di attivazione e che riduce i tempi di reidratazione necessari per assicurare la massima efficacia del prodotto. La dimensione dei granuli è omogenea e questo permette un ottimale assorbimento di acqua da parte del prodotto, senza provocare la formazione di ammassi insolubili in fase di rigonfiamento.
Le cessioni di microelementi ed il contenuto di inerti insolubili è irrilevante: ai test del Controllo Qualità Vason è risultata essere una delle migliori bentoniti fra quelle presenti nel mercato.

IMPIEGHI

L'impiego di PLUSGRAN® GEL è particolarmente indicato nella chiarifica stabilizzante dei vini destinati al consumo: ideale per l'eliminazione di eccessi proteici che possono dar luogo a precipitazioni del vino in bottiglia
Dotata di un ottimo potere illimpidente è idonea anche per chiarifiche nelle quali venga richiesto un buon compattamento e una buona resa delle filtrazioni, valutabili attraverso il Q.F.T.®, lo strumento della Juclas che fornisce l'indice di filtrabilità del prodotto trattato.
PLUSGRAN® GEL è impiegata per la chiarifica dei vini, mosti, aceti e succhi di frutta. È interessante un suo utilizzo per l'azione di inattivazione nei confronti degli enzimi ossidasici.

Per l'impiego di PLUSGRAN® GEL attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

CHIARIFICANTI

PLUSGRAN® GEL

BENTONITE GRANULARE ATTIVATA, A SPICCATA AZIONE DEPROTEINIZZANTE

MODALITÀ D'USO

Disperdere PLUSGRAN® GEL in acqua in rapporto 1:20 mantenendo in agitazione; lasciare rigonfiare per alcune ore (es: 3-4 ore, ma dopo due ore la sua attitudine deproteinizzante è già espressa), quindi incorporare nella massa da trattare omogeneizzando accuratamente.
Nel caso di chiarifiche condotte in associazione con prodotti di natura proteica è consigliabile procedere con il trattamento a base di bentonite per ultimo in ordine di tempo.
I migliori risultati in chiarifica si ottengono con sistemi di dosaggio "on line" (DOSACOM® - JU.CLA.S.).

DOSI

40-120 g/hL per la chiarifica di succhi e aceti;
15-30 g/hL per la chiarifica dei mosti o di vini giovani;
5-30 g/hL per la chiarifica dei vini bianchi e rossi.
Al fine di assicurare l'effetto chiarificante desiderato, si consiglia di determinare la dose d'impiego mediante l'aiuto di qualche test di laboratorio tipo il comune BENTOTEST, oppure il PROTEOTEST®, lo specifico test che riproduce le condizioni enologiche.

CONFEZIONI

Sacchi da 25 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.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com