



MICROCEL[®] SAF

Clarificante adsorbente activo para mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Microcel SAF es un clarificante, formado por PVPP, bentonita y celulosa activada de alto poder adsorbente. Incorporando las características positivas de estos componentes activos que utilizados en mostos y vino, permiten resaltar la tipicidad de la variedad vinificada.

Microcel SAF adsorbe y elimina las catequias preservando el producto de la oxidación, eliminando con ello las tonalidades amarillas o anaranjadas poco agradables en vinos blancos y tintos.

Microcel SAF mejora el proceso fermentativo, suministrando a las levaduras el soporte ideal y facilitando el trabajo adsorbiendo los ácidos grasos de media cadena que interfieren en el correcto desarrollo de la fermentación.

Microcel SAF muestra afinidad con las proteínas termolábiles, reduciendo el riesgo de quiebra proteica. Su composición y la producción se realizan conforme a la Reglamentación (UE) 1169/2011 y lo hacen apto para el empleo en mostos y vinos en los que no se desea introducir la locución "contiene potenciales alérgenos".

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada, celulosa y PVPP.

→ DOSIS DE EMPLEO

En mostos y vinos: 25-100 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis en aproximadamente 10-15 partes de agua fría y agregar a la masa lentamente sin producir espuma. En mosto añadirlo al inicio de la fermentación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 25 kg netos.

