



MICROCEL®

Clarificante adsorbente activo para vinos y mostos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Microcel es un clarificante, constituido por caseinato potásico micronizado, bentonita y celulosa activada de alto poder adsorbente. En un único preparado AEB ha unido las propiedades positivas de tres principios activos que utilizados en mostos y vinos, inducen la plena expansión de las características intrínsecas de las variedades vinificadas.

Gracias a la actividad de la fermentación proteica **Microcel** adsorbe parcialmente las proantocianidinas y las catequinas resguardando al producto de los riesgos de oxidación; surgen así nobles reflejos verdosos en los blancos y tonalidad rosada más estable en el caso de los rosados.

En fermentación **Microcel** proporciona acción de soporte a las levaduras a través de las celulosas activadas que cumplen un doble rol: facilitar el trabajo de los microorganismos seleccionados y adsorber los productos metabólicos nocivos, como los ácidos grasos de cadena larga y sus ésteres etílicos evitando el riesgo de disminución o paradas de fermentación.

El componente electronegativo de **Microcel** se liga a la proteína termolbil, preservando el vino de la quiebra proteica, evitando intervenciones posteriores que podrían comprometer el cuadro sensorial. En las refermentaciones y en la toma de espuma en autoclave, **Microcel** favorece el completo desarrollo de los azúcares y confiere plenitud organoléptica a los espumantes que son dotados de cuerpo, estructura y aroma.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada, caseinato potásico micronizado, celulosa.

→ DOSIS DE EMPLEO

40-200 g/hL en los mostos y los vinos.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis en aprox. 10-15 partes de agua fría, agregarla a la masa mezclándola lentamente y adecuadamente para no generar espuma. En los mostos añadir en cuanto se inicia 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.

