



MICROCEL[®] AF Plus

Chiarificante innovativo per mosti e vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

Microcel AF Plus è un chiarificante innovativo che, oltre all'azione del PVPP, sfrutta le proprietà dei β -glucani e delle proteine estratte dalla parete cellulare dei lieviti *Saccharomyces cerevisiae*, per asportare selettivamente i polifenoli ossidati.

La composizione di **Microcel AF Plus** lo rende adatto all'impiego su mosti che necessitano l'assenza di potenziali allergeni. Nella produzione di **Microcel AF Plus** vengono applicate delle variazioni di pH e forza ionica del mezzo, che permettono di sciogliere gli intrecci fra β -glucani ed ottenere le singole molecole pure legate alle proteine esogene, che consentono di asportare selettivamente i polifenoli e conservare gli antociani estratti durante la macerazione.

In **Microcel AF Plus** l'azione adsorbente nei confronti delle catechine e dei leucoantociani è rafforzata dal PVPP, mentre le cellulose contribuiscono ad adsorbire gli esteri degli acidi grassi e tutti quei composti che potrebbero rallentare la fermentazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata, PVPP, sospensivante inerte, scorze di lieviti.

Campi d'impiego: nelle vinificazioni di base, nelle rifermentazioni, nelle prese di spuma in autoclave, nelle chiarificazioni attive dei mosti e dei vini.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 25 a 80 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Disperdere la dose in circa 10-15 parti di acqua fredda ed introdurla nella massa lentamente senza produrre schiumosità.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 10 netti.

Sacchi da kg 25 netti.

