



MICRON AF

.....

Chiarificante per mosti e vini

.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Micron AF è un chiarificante ideale per vini bianchi e rosati, volto a stabilizzare le componenti polifenoliche instabili ed adsorbire le note gialle troppo marcate.

Costituito da PVPP puro, bentonite e gelatina di nuova generazione dotata di grande reattività, permette una rapida sedimentazione anche delle particelle più fini.

Può essere utilizzato da solo o in abbinamento con altri chiarificanti e garantisce un'ottima sedimentazione di eventuali particelle di carbone presenti nel vino. Grazie all'attività del PVPP, **Micron AF** adsorbe le catechine, preservando il prodotto dai rischi dell'ossidazione ed eliminando le tinte gialle o aranciate poco gradite nei vini bianchi e rosati.

I vini trattati con **Micron AF** presentano note più fresche di facile percezione, meno pesanti al gusto.

La componente elettronegativa di **Micron AF** si lega alle proteine termolabili, stabilizzando il vino dalla casse proteica ed evitando interventi successivi, favorendo inoltre la conservazione del prodotto nel tempo. La sua ottima sedimentazione, anche in presenza di quantità di torbido importante, ottimizza gli eventuali cicli di filtrazione successivi.

La particolare composizione e la produzione conforme alla Direttiva 2000/13/CE e successive integrazioni e modifiche, lo rendono adatto all'impiego su mosti o vini per i quali non si intende riportare la dicitura "contiene potenziali allergeni".

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata, PVPP, gelatina alimentare suina.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 25 a 80 g/hL nei mosti e nei vini.

→ MODALITÀ D'USO

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

→ 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.

