



# MICROCEL<sup>®</sup> XL

Chiarificante per mosti e vini



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Microcel XL** è un coadiuvante attivo su mosti e vini in grado di esaltare i caratteri della materia prima, dando vini più evoluti e più complessi, che conservano a lungo i loro peculiari caratteri.

**Microcel XL** migliora la vinificazione in bianco ed in rosato: grazie all'azione della frazione proteica-caseinica, adsorbe parzialmente le proantocianidine e le catechine monomere, causa di ossidazione, consentendo di ottenere vini di colore più piacevole e più stabili. Con l'utilizzo di questo prodotto è possibile ridurre i dosaggi di carbone decolorante.

**Microcel XL** a parità di dosi d'impiego coi prodotti caseinici, ottiene gli stessi risultati tecnologici nei riguardi dei polifenoli da adsorbire. Per la sua componente cellulosa, adsorbe i metaboliti inibenti la fermentazione ceduti dai lieviti (acido decanoico, dodecanoico e loro esteri etilici), opponendosi così efficacemente agli arresti di fermentazione.

In fermentazione **Microcel XL** esercita un effetto di supporto e di dispersione dei lieviti nella massa, assicurando un più regolare andamento fermentativo. Inoltre la produzione di schiuma risulta più contenuta, con possibilità di miglior utilizzo dei vasi vinari.

Nelle rifermentazioni e nelle prese di spuma in autoclave, **Microcel XL** si rivela particolarmente utile nel favorire il completo esaurimento degli zuccheri e per conferire pienezza organolettica agli spumanti. In chiarifica per la sua azione adsorbente nei riguardi dei prodotti di ossidazione, **Microcel XL** svolge un'efficace azione chiarificante-stabilizzante nei vini.

**Microcel XL** trova impiego in: vinificazioni di base, rifermentazioni, prese di spuma in autoclave, chiarificazioni attive dei mosti e dei vini.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Caseinato potassico micronizzato, bentonite attivata, cellulose attivate ad alto potere adsorbente.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 40 a 200 g/hL.

## → 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 25 netti.

