



# MICRONIX

Chiarificante a base di caseinato potassico flocculante



## → DESCRIZIONE TECNICA

È un preparato a base di caseinato potassico purissimo in associazione a bentonite particolarmente attivata, in percentuali tali da esaltarne l'azione flocculante. Trova impiego sia nei vini che nel trattamento dei mosti e in fermentazione.

Viene utilizzato sia in fase di chiarificazione che nella fermentazione in bianco, per le sue caratteristiche di adsorbimento è quindi in grado di eliminare parzialmente i leucoantociani e le catechine. Si ottengono così vini più scarichi nel colore, con riflessi verdognoli, con un sapore più fruttato, aromatico e netto.

**Micronix** in fermentazione permette di ridurre o addirittura sostituire le normali dosi d'impiego di carbone decolorante che vengono impiegate nella vinificazione in bianco sia di uve bianche che di Pinot neri.

**Micronix** per le sue caratteristiche adsorbenti è in grado di adsorbire le polifenolossidasi sempre presenti nelle uve e soprattutto in quelle avariate. Impiegato nella fase finale della "Tecnologia di vinificazione in bianco AEB", sostituisce vantaggiosamente il caseinato potassico e la bentonite in fermentazione.

**Micronix** opera sui vini con deodorazione e decolorazione selettiva eliminando i soli odori anomali di ossidato e di maderizzato, facendo risaltare gli aromi ed i profumi naturali. Con **Micronix** è possibile adsorbire i polifenoli ossidati ed instabili contribuendo ad una maggior stabilità.

**Micronix** è in grado di adsorbire notevoli quantità di ferro e rame, metalli che catalizzano le ossidazioni; la frazione ferrica che si trova allo stato ossidato o in combinazione fosfatata è la più facilmente eliminabile. Viene impiegato sia come chiarificante che come stabilizzante. È particolarmente indicato per i vini ossidati e precocemente invecchiati; trova però impiego anche sui vini fini ed in tutti quei casi in cui bisogna operare la chiarificazione senza intaccare le caratteristiche organolettiche dei vini di pregio.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata e caseinato potassico purissimo.

## → DOSI D'IMPIEGO

Nei vini da 20 a 100 g/hL, nei mosti da 50 a 100 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Dissolvere in circa 10-15 parti di acqua fredda, aggiungere alla massa a filo evitando la formazione di schiuma.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 25 netti.

