



# MICROCEL<sup>®</sup> AF

Clarificante adsorvente ativo para mostos e vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Microcel AF (Allergenic Free)** é um clarificante, constituído por PVPP puro, bentonite e celulosas ativadas de elevado poder adsorvente. Num único preparado, a AEB reuniu as características positivas destes princípios ativos que utilizados nos mostos permitem exaltar a tipicidade das castas.

Graças à atividade do PVPP, **Microcel AF** adsorve as catequinas preservando o produto dos riscos das oxidações, eliminando então as tonalidades amareladas ou acastanhadas pouco agradáveis nos vinhos brancos e rosés.

**Microcel AF** regula o processo fermentativo ao proporcionar às leveduras o suporte das celulosas ativadas, agilizando-lhes o trabalho e absorvendo os ácidos gordos de média cadeia que interferem com o bom andamento da fermentação alcoólica.

Nas refermentações e na espumantização em autoclave, **Microcel AF** favorece o esgotamento completo dos açúcares e evita a formação de odores anómalos. A sua composição especial torna-o adequado para utilização em mostos para os quais a menção "contém alérgenos potenciais" não está prevista. **Microcel AF** é utilizado em: vinificações de base, refermentações, espumantização em autoclave, clarificações ativas de mostos e vinhos

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite ativada, celulosas, PVPP.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas, uso enológico.  
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

## → DOSES RECOMENDADAS

25-100 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca de 10-15 partes de água fria e introduzir lentamente na massa sem formar espuma. Nos mostos, adicionar ao início da fermentação.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Saco de 10 kg.

Saco de 25 kg.

