



MICROCEL[®]

Clarificante adsorvente ativo para mostos e vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Microcel é um clarificante composto por caseinato de potássio micronizado, bentonite e celuloses ativadas de elevado poder adsorvente. Graças à atividade da fração proteica, adsorve parcialmente as proantocianidinas e as catequinas protegendo dos riscos de oxidação, fazendo emergir reflexos esverdeados notáveis no caso dos vinhos brancos ou tonalidades rosadas mais límpidas no caso dos vinhos rosés.

Ação: em fermentação, **Microcel** disciplina o processo. As celuloses ativadas presentes em sua composição proporcionam ação de suporte às leveduras que desempenham o que agiliza o trabalho dos microrganismos selecionados e adsorve os produtos metabólicos nocivos, tais como os ácidos gordos de cadeia longa e os seus ésteres etílicos, evitando o risco de abrandamento ou de paragem de fermentação. Seus componentes eletronegativos ligam-se às proteínas termolábeis, preservando o vinho da case proteica, evitando assim intervenções sucessivas que podem comprometer o quadro sensorial. Nas refermentações e na tomada de espuma em autoclave, favorece o completo desdobramento dos açúcares e confere plenitude organoléptica aos espumantes que resultam de corposidade, estrutura e aroma.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonide activada, caseinato de potássio micronizado, celulose.

→ DOSES RECOMENDADAS

40-200 g/hL nos mostos e nos vinhos.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca 10-15 partes de água fria e introduzir na massa lentamente sem produzir espuma. Nos mostos, adicionar apenas iniciada a 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.

