



# MICRONIX

Clarificante à base de caseinato de potássio floculante



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Micronix** é um preparado à base de caseinato de potássio puríssimo em associação com bentonite, particularmente activada, em proporções adequadas para estimular a acção floculante. Pode ser aplicado quer em vinhos quer nos mostos em fermentação. Devido à sua particular característica de adsorção tem condições de eliminar parcialmente as leucoantocianinas e as catequinas. Desta forma obtêm-se vinhos menos carregados em cor, com reflexos esverdeados, com um sabor mais frutado, aromático e limpo. Na fermentação de mostos brancos permite reduzir ou mesmo substituir as normais doses de carvões descorantes utilizadas na vinificação em branco a partir de uvas brancas ou de Pinot tintos.

Devido às suas características adsorventes **Micronix** tem condições de adsorver as polifenoloxidasas presentes nas uvas, especialmente aquelas danificadas. Aplicado na fase final da "Tecnologia de Vinificação AEB" substitui vantajosamente o caseinato de potássio e a bentonite em fermentação. **Micronix** actua nos vinhos com desodorização e descoloração selectiva eliminando exclusivamente os odores anómalos de oxidado e de madeirizado, fazendo ressaltar os aromas e os perfumes naturais. Com **Micronix** é possível adsorver os polifenóis oxidados e instáveis contribuindo para uma maior estabilização dos produtos tratados e ao mesmo tempo substituir o uso de carvões descorantes.

**Micronix** é capaz de adsorver notáveis quantidades de ferro e cobre, metais que catalisam as oxidações; a fracção férrica que se encontra no estado oxidado ou em combinação fosfatada é a mais facilmente eliminável. **Micronix** pode ser utilizado como clarificante ou como estabilizante. É particularmente indicado para vinhos oxidados e precocemente envelhecidos. Pode também ser aplicado em vinhos de qualidade e nos casos onde é necessária uma clarificação sem prejudicar as características organolépticas dos vinhos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite ativada, caseinato de potássio puríssimo.

## → DOSES RECOMENDADAS

Nos vinhos: de 20 a 100 g/hL; nos mostos: de 50 a 100 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver em cerca de 10-15 partes de água fria, adicionar lentamente para evitar a formação de espuma.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 25 kg.

