



# MICROCEL<sup>®</sup> AF

Clarificante adsorvente ativo para mostos e vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Microcel AF** é um clarificante, constituído por PVPP puro, bentonite e celulosas activadas de elevado poder adsorvente. Num único preparado, a AEB reuniu as características positivas destes princípios activos que utilizados nos mostos e em vinhos permitem exaltar a tipicidade das castas. Graças à actividade 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 activadas, agiliza-lhes o trabalho e absorve os ácidos gordos de média cadeia que interferem no bom andamento da fermentação alcoólica. A componente electronegativa de **Microcel AF** liga-se às proteínas termolábeis, estabiliza o vinho da casse proteica e evita sucessivas intervenções que poderiam comprometer-lhe o quadro sensorial. Nas refermentações e na elaboração de espumante em autoclave, **Microcel AF** favorece o completo desdobramento dos açúcares e evita a formação de odores anómalos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite activada, celulosas, PVPP.

## → 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.

Pacote de 1 kg em caixa de 15 kg.

Saco de 10 kg.

Saco de 25 kg.

