



MICRON AF

Clarificante para mostos e vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Micron AF é um clarificante ideal para vinhos brancos e rosés, visando estabilizar os componentes polifenólicos instáveis e absorver as notas amarelas muito marcadas.

Constituído por PVPP puro, bentonita e gelatina de nova geração dotada de grande reatividade, permite uma rápida sedimentação também das partículas mais finas.

Pode ser utilizado sozinho ou em combinação com outros clarificantes e garante uma ótima sedimentação de eventuais partículas de carvão presentes no vinho. Graças a atividade do PVPP, **Micron AF** adsorve as catequinas, preservando o produto de riscos de oxidação e eliminando as tintas amarelas ou alaranjadas pouco agradáveis nos vinhos brancos e rosés.

Os vinhos tratados com **Micron AF** apresentam notas mais frescas, de fácil percepção, menos pesadas ao gosto.

O componente eletronegativo de **Micron AF** se liga às proteínas temolábeis, estabilizando o vinho da casse protéica e evitando intervenções sucessivas, favorecendo, além disso, a conservação do produto com o tempo. A sua ótima sedimentação, mesmo em presença de bastante turbidez, otimiza os eventuais ciclos de filtração sucessivas.

A composição especial e a produção conforme a Diretiva 2000/13/CE e sucessivas adições e modificações, o tornam adequado ao emprego em mostos ou vinhos para os quais não se pretende reproduzir a frase "contém alergênicos em potencial".

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita ativada, PVPP, gelatina alimentar suína.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 25 a 80 g/hL, nos mostos e nos vinhos.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em aproximadamente 10-15 partes de água fria e introduzir na massa.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos de 10 kg.
Sacos de 25 kg.

