



CLARIFICANTE CLARFINE

PVPP con soporte de celulosa

DESCRIPCION

Tratamiento preventivo o curativo de la oxidación de los mostos y de los vinos. Tratamiento de los vinos prensa.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- **Clarfine** tiene como característica principal la capacidad de fijar selectivamente los compuestos fenólicos de menor peso molecular (catequinas, leucoantocianos) responsables del pardeamiento de los vinos y de los sabores herbáceos, que los productos tradicionales no logran eliminar totalmente.
- **Clarfine** sedimenta rápidamente y de forma compacta, lo que lo hace un producto muy rentable.
- El soporte de celulosa le da todavía más eficacia a **Clarfine** y facilita su manipulación.

MODO DE EMPLEO

Mezclar la cantidad necesaria de **Clarfine** en 6 veces su peso de agua y esperar 1 a 2 horas.

Luego, introducir poco a poco y de manera homogénea, y mantener en suspensión por lo menos 30 minutos removiendo sin aireación.

También se obtienen buenos resultados incorporando Clarfine en el transcurso de la filtración con Tierra de diatomeas.

DOSIS

Tratamiento preventivo	10 a 20 g/hl
Tratamiento curativo	20 a 50 g/hl
Dosis máxima legal permitida (PVPP)	80 g/hl

PRESENTACION

Bolsa de 1 kg.

Sacos de 25 kg.

ALMACENAMIENTO

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar ventilado.