



CLARITO® FITO K

PREPARADO POLICOMPUESTO DE ACCIÓN CLARIFICANTE Y ESTABILIZANTE

COMPOSICIÓN



Proteínas vegetales seleccionadas por su carga eléctrica superficial 20%, Polímeros vegetales con alto poder absorbente 10%, PVPP 5%, Bentonita en polvo activada (E 558) 65%.

CARACTERÍSTICAS



CLARITO® FITO K se presenta bajo forma de polvo gris homogéneo soluble en agua fría. Las soluciones obtenidas permanecen recubiertas, con el tiempo se hinchan y no quedan sujetas a gelificación. CLARITO® FITO K es un producto clarificante complejo que, gracias a la presencia simultánea de clarificantes orgánicos e inorgánicos, ejerce una acción múltiple respecto a las sustancias responsables de la inestabilidad, como las proteínas y los polifenoles. La atenta evaluación de la carga eléctrica de materias primas de origen vegetal llevada a cabo por el Departamento de Investigación y Desarrollo de Enológica Vason mediante el instrumento "Streaming Current Detector" ha permitido idear esta mezcla específica de proteínas.

CLARITO® FITO K no contiene productos considerados "alérgenos alimentarios" de conformidad con lo establecido por la normativa vigente. Además, la materia prima no deriva de organismos modificados genéticamente (es un producto libre de OGM).

APLICACIONES



CLARITO® FITO K, gracias a su amplio espectro de acción, puede ser utilizado para la clarificación de mostos y vinos, para los que se desea obtener una variación consistente en su composición cromática.

La presencia de esta mezcla específica de proteínas vegetales, seleccionadas por su carga eléctrica y por su efecto sensorial, permite conferir nuevamente sensaciones de frescura a los vinos oxidados, favoreciendo, entretanto, la eliminación de los defectos sensoriales ligados a un componente polifenólico defectuoso. En caso de clarificaciones previas al embotellamiento se recomienda efectuar un ensayo para verificar la estabilidad proteica; intervenir, eventualmente, integrando la cantidad de bentonita (se sugiere el uso de bentonita granular Plusgran). En cualquier caso, las proteínas vegetales utilizadas en la mezcla para elaborar la preparación de CLARITO® FITO K no se consideran particularmente propensas a facilitar los fenómenos de sobreencolado. CLARITO® FITO K también es especialmente idóneo para clarificaciones de mostos obtenidos a partir de prensados durante los segundos o terceros ciclos de elaboración. CLARITO® FITO K contiene carbones vegetales (10%).

Para el uso de CLARITO® FITO K atenerse a las normas de ley vigentes.



CLARITO® FITO K

PREPARADO POLICOMPUESTO DE ACCIÓN CLARIFICANTE
Y ESTABILIZANTE



USO

Dispersar CLARITO® FITO K en agua en relación 1:10, dejar reposar algunas horas y agregar al producto homogeneizando cuidadosamente.



DOSIS

De 10 a 40 g/hL para mostos y vinos blancos.
De 30 a 80 g/hL para mostos y vinos tintos. Dosis superiores para productos difíciles.



ENVASES

Bolsas de 15 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar inmediatamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.