# CLARASI DC

## Clarificante estabilizante del color de los vinos

### APLICACIÓN

Es un preparado especial en polvo dotado de elevada acción absorbente e inhibidora en cuanto a la oxidación del vino y sustancias oxidables (polifenoles, catequinas, leucoantocianos, etc.).

Es eficaz para contrastar las quiebras particularmente la fosfato-férrica. Añadir el producto inmediatamente antes del tratamiento clarificante con bentonita.

### COMPOSICIÓN

Caseinato potásico (caseína >65%), bentonitas activas purificadas, componente silício absorbente de alta superficie especifica.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

20-100 g/hl. El producto se disuelve previamente en agua vertiendo poco después su totalidad en la masa bajo agitación. Esperar 24-48 horas para conseguir una acción radical.

### ENVASES

Paquetes de 1 kg y sacos de 25 kg.

DAL CIN
DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

UNI EN ISO 9001:2008 CERTIQUALITY SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CERTIQUALITY È MEMBRO DELLA FEDERAZIONE CISQ IQNet