

CLARACEL DC

Clarificante specifico para mostos con actividad estimuladora de fermentación

APLICACIÓN

Muchas veces la sencilla clarificación del mosto no es suficiente para asegurar el perfecto y regular desarrollo de la fermentación: se necesitan activantes o activadores específicos (tipo Polimersei DC) que favorecen el andamio fermentativo también en casos más críticos.

Claracel DC es un producto que, junto a sus características floculantes específicas, tiene capacidades de activante y regulador de fermentación.

Su empleo garantiza una rápida clarificación con eliminación de coloides (por presencia de especiales bentonitas producidas por Dal Cin) y de la carga polifenólica (por la presencia de caseinato micronizado muy puro); también garantiza unos sedimentos muy reducidos y compactos con consecuentes claros de fácil filtrabilidad o fermentables directamente.

La presencia de fibras polisacáridicas favorece la progresión fermentativa por sus capacidades de absorber y neutralizar las sustancias inhibitoras.

COMPOSICIÓN

Polvo compuesto por caseinato potásico en elevado porcentaje, bentonitas activadas purificadas, material silíceo absorbidor de alto peso específico, fibras polisacáridicas en polvo.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Se disuelve el producto en agua, dejándolo reactivar por poco tiempo, vertiéndolo en su totalidad en la masa bajo agitación, inmediatamente antes o durante la fermentación.

Las dosis varían entre 40 y 100 g/hl, según necesidades.

ENVASES

Sacos de 25 kg.