

CLARAPOL DC

Clarificante específico a base de PVPP para vinos y mostos

APLICACIÓN

Es un producto complejo a base de PVPP y caseinato potásico con actividad selectiva, progresiva y completa, que posee requisitos para mejorar vinos reduciendo el contenido proteico, absorbiendo las sustancias polifenólicas oxidables, mejorando la limpidez y reduciendo metales indeseados.

Es útil emplear **Clarapol DC**:

- en vinos blancos, para la reducción de tonalidad, de polifenoles y catequinas
- en vinos rosados, para contener reflejos amarillentos
- en vinos tintos, para control de taninos condensados evitando previos envejecimientos.
- en mostos, de manera preventiva confiriendo estabilidad y calidad en los vinos finales

COMPOSICIÓN

Polvo blanco a base de caseinato potásico micronizado, PVPP (25%) y compuestos silíceos activos de fácil y inmediata disolución.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Las dosis varían entre 20 y 50 gr/hl , según necesidades.

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.

Se puede aplicar **Clarapol DC** directamente a la masa en polvo cuando el vino, listo para embotellar no presente suficientes requisitos de estabilidad y necesite de una rápida corrección: en este caso la operación, además de rápida, reducirá el contenido proteico no empeorando la filtrabilidad sucesivas.

ENVASES

Paquetes de 500 g y sacos de 10 kg.

