

POLYACTIV

Chiarificante - Stabilizzante

CARATTERISTICHE

POLYACTIV è una miscela di coadiuvanti con specifica attività chiarificante e stabilizzante, messa a punto per il trattamento di vini di qualità e/o dove si vuole produrre vini con bassi tenori di anidride solforosa. Nel trattamento con POLYACTIV le proteine e le sostanze fenoliche instabili, vengono rapidamente adsorbite dando origine a flocculi che precipitano velocemente e compattano al fondo, lasciando il vino più limpido e filtrabile.

L'effetto stabilizzante di POLYACTIV aumenta inoltre la longevità e la lucentezza dei vini trattati

APPLICAZIONI

POLYACTIV è ideale al trattamento di :

- mosti destinati a produrre vini bianchi e rosati con poca anidride solforosa
- vini bianchi e rosati maturi
- vini colmatanti dove si vuole migliorare la filtrabilità

DOSI E MODALITA' D'USO

50 - 100 g/L nei mosti bianchi

30 - 70 g/L nei vini bianchi

25 - 50 g/hL nei vini rosati

20 - 40 g/hL nei vini rossi

Sciogliere POLYACTIV in acqua in rapporto di 1:20, lasciar riposare per 3-5 ore: procedere alla chiarifica disperdendo la soluzione in filo sottile sulla massa da trattare.

COMPOSIZIONE

Bentonite selezionata, Caseinato di potassio, Silice amorfa, PVPP

CONFEZIONI

Pacco 1 kg

Sacco da 20 kg

Nella sua confezione originale può essere conservato per oltre 24 mesi.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.