

CLARIFIANT BK

CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Preparado a base de silicatos de aluminio hidratados.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

CLARIFIANT BK facilita la sedimentación de las levaduras en un depósito compacto.

De este modo hemos seleccionado productos con un débil poder desproteínizante, susceptibles de formar un depósito adherente. Esta selección ha sido realizada con el objetivo de respetar las características de persistencia y finura de la espuma.

Esto lo hace un coadyuvante perfectamente adaptado a todas las técnicas de removido de vinos espumosos por método tradicional.

MODO DE EMPLEO

Agregar poco a poco 600 g de polvo en 10 L de agua agitando enérgicamente durante 1 hora. No se deben visualizar grumos.

Dejar hinchar durante 6 a 12 horas. Agitar nuevamente antes de su utilización.

A continuación incorporar la preparación de **CLARIFIANT BK** justo antes de colocar en botella y después de haber agregado los fermentos y el licor.

Mantener en agitación permanente durante todo el tiraje.

Recomendamos la utilización conjunta de TANIN ST (2 cL/hL).

DOSIS DE EMPLEO

- 8 cL/hL de solución preparada como se ha descrito precedentemente.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 100 g, 1 kg, 5 kg

Conservar en lugar seco, bien ventilado, libre de olores, a temperaturas entre 5 y 25° C.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.