

VEGET PRO MVBR

CLARIFICANTE A BASE DE BENTONITA, PVPP, PROTEINAS VEGETALES Y CELULOSA

DESCRIPCIÓN:

- Gracias a su formulación compleja, permite a la vez la adsorción de las oxidasas, proteínas responsables del pardeamiento de los mostos blancos, y asegura también una buena reducción de los floculos formados durante el tratamiento (*bentonita*)
La acción conjunta de la bentonita y de las proteínas vegetales permite adsorber los polifenoles astringentes y las sustancias colorantes oxidadas.
La celulosa facilita la adsorción de los compuestos aromáticos no deseados.
- No es GMO y es libre de alérgenos, evita la utilización de clarificantes de origen animal.

CARACTERÍSTICAS:

- Su uso en el transcurso de la F.A limita la oxidación de los vinos blancos, su uso en los prensados permite atenuar el amargor y las notas herbáceas (pvpp).
- Después del tratamiento los vinos son más límpidos, más nítidos en boca sin perder por ellos sus cualidades.

DOSIS:

- Mosto: de 40 a 120 g/hl
- Vinos blancos, rosados : de 15 a 40g/hl

INSTRUCCIONES DE USO:

Dispersar VEGET PRO MVBR en diez veces su peso en agua fría (nunca en mosto o vino).
Añadir al mosto o vino una hora después.
Realizar una buena homogenización.

ALMACENAMIENTO:

Conservar en su embalaje original en lugar fresco y seco, exento de olores y protegido de la luz. Utilizar rápidamente una vez abierto el envase

PRESENTACION:

Saco de 10 kilos