

POLIACIV

CLARIFICANTE POLIFACÉTICO

Clarificante complejo específico para la clarificación de vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Poliaciv consigue una extraordinaria limpidez, estabilidad proteica y eliminación de tonos oxidados. Prolonga en el tiempo las características organolépticas de los vinos tratados.
- La fracción de bentonita facilita la dispersión y sedimentación de las lías, al mismo tiempo que retira proteínas inestables del vino.
- Especialmente indicado para vinos blancos y rosados, por su triple efecto de eliminación de turbidez, proteínas inestables y pardeamientos.
- La aplicación de Poliaciv prolonga el aroma y evita la evolución del color.

COMPOSICIÓN

Bentonita en polvo, polivinil polipirrolidona (PVPP) y celulosa.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30 - 90 g/hl de vino.

Dosis máxima legal: 250 g/hl.

- *Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.*

1. Disolver en agua fría en relación 1:10, lentamente y mediante agitación continua.
2. Dejar reposar 3 horas.

3. Agitar la preparación.

4. Incorporar al volumen total de vino y homogeneizar.

PRESENTACIÓN

Polvo fino de color crema.

Envase de 10 Kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.