

POLIACIV SP

CLARIFICANTE POLIFACÉTICO A BASE DE FITOPROTEÍNA

Poliaciv SP es un clarificante para fermentación de mostos a base de proteína vegetal.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Poliaciv SP contribuye a la elaboración de vinos más frescos y de aromas primarios más francos. Respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.
- Permite la eliminación de notas astringentes y la mejora del equilibrio en boca.
- Disminución significativa de absorbencias a 420nm y 440nm. Mejora del color y eliminación de notas de oxidación.
- Poliaciv SP respeta la estructura y la expresión aromática del vino.
- Mejora sustancialmente la limpidez del vino terminado, elimina elementos potencialmente oxidables. Al mejorar la compactación de las lías, mejora el rendimiento.

COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*), polivinil polipirrolidona (PVPP) y celulosa.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

40 - 100 g/hl de mosto o vino.

Dosis máxima autorizada: 160 g/hl.

- Disolver Poliaciv SP en agua fría o tibia en relación 1:10, lentamente y mediante agitación continua.
- Dejar en reposo durante 2 horas.

- Incorporar al volumen total de vino y homogeneizar.
- El producto una vez disuelto debe ser empleado en el día de su preparación.
- Adicionar una vez iniciada la fermentación alcohólica.
- *A las dosis indicadas Poliaciv SP no aporta inestabilidad proteica.*

PRESENTACIÓN

Polvo fino color blanco crema, ligero aroma vegetal.

Envase de 15 Kg.

CONSERVACIÓN

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

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.