

# POLIACIV

CLARIFICANTES

## CLARIFICANTE POLIFACÉTICO

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

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Policiv 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 en mosto o 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 color crema, ligero aroma vegetal.

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 UE 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.*

*Revisión 5 // 03/05/2023.*