

POLIACIV SUPER 4

CLARIFICANTE COMPLEJO MULTIACCIÓN

Poliaciv Super 4 es un clarificante de acción global específico para fermentación de mostos de calidad.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- La combinación de elementos clarificantes que formulan Poliaciv Super 4 contribuye a la elaboración de vinos más frescos y de aromas primarios más francos. Respeta la expresión aromática, la estructura del vino y constituye un tratamiento preventivo contra el pardeamiento.
- La fracción de bentonita retira proteínas inestables del vino al mismo tiempo que facilita el arrastre y sedimentación de las lías. Al mejorar la sedimentación, mejora el rendimiento.
- La proteína vegetal permite la eliminación de notas astringentes y la mejora del equilibrio en boca.
- El PVPP mejora sustancialmente la limpidez del vino terminado, obteniendo vinos más pálidos y eliminando elementos potencialmente oxidables.
- La celulosa en este preparado trabaja como coadyuvante de limpieza y proporciona el soporte necesario para el mantenimiento en suspensión de las levaduras durante la fermentación.

COMPOSICIÓN

Bentonita en polvo, proteína vegetal de guisante, PVPP y celulosa.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

20 - 50 g/hl en mosto o vino.

Dosis máxima autorizada: 180 g/hl.

- Disolver Poliaciv Super 4 en agua fría o tibia en relación 1:10, lentamente y mediante agitación continua.
- Dejar en reposo durante 1 - 3 horas.
- Incorporar al volumen total del vino y homogeneizar.
- Adicionar una vez iniciada la fermentación alcohólica

A la dosis indicada, Poliaciv Super 4 no aporta inestabilidad proteica.

PRESENTACIÓN

Polvo fino color 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 UE 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 4 // 17/01/2023.