



## **WINE CLEAR EB PT 100**

**Chiarificante dei mosti e dei vini  
stabilizzante delle frazioni coloranti ossidate**

### **1- CARATTERISTICHE**

Proteina pura di patata.

**WINE CLEAR EB PT 100** è il coadiuvante di chiarifica composto interamente da proteina di patata, privo di proteine allergeniche.

**WINE CLEAR EB PT 100** è inoltre privo di sostanze di origine animale, cosa che lo rende adatto alla produzione di vini destinati a consumatori vegetariani e vegani

### **2- APPLICAZIONI**

**WINE CLEAR EB PT 100** può essere utilizzato:

- nella chiarifica di mosti, anche per flottazione;
- nella chiarifica di vini bianchi, rossi e rosati: per migliorare la limpidezza e la filtrabilità;
- nella chiarifica dei vini rossi: per diminuirne l'astringenza;
- nel trattamento tutti di vini ossidati o sensibili all'ossidazione.

### **3 - DOSAGGIO E MODALITA' DI IMPIEGO**

5 - 30 g/hl.

Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di effettuare prove preventive in laboratorio con dosi scalari.

Disperdere in acqua in rapporto 1:10, agitando bene per evitare la formazione di grumi.

Introdurre nel vino o nel mosto in rimontaggio, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice. Per la massima efficacia, l'aggiunta deve interessare almeno la metà del volume da chiarificare.

Attenzione: la soluzione così preparata non è conservabile e va impiegata subito.

### **4 - CONFEZIONI**

1 kg - 20 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere con cura e conservare come indicato sopra.

### **5 - CONFORMITA'**

Conforme al Codex Oenologique International OIV e Codex Alimentarius UE (EFSA 2018) Reg. (CE) N. 2019/934

COADIUVANTE TECNOLOGICO DI PROCESSO PER USO ENOLOGICO.