



WINE CLEAR EB V 100

Proteine di pisello gelificanti

Chiarificante di origine vegetale per l'utilizzo in campo enologico e dei liquidi alimentari in genere

1- DESCRIZIONE

WINE CLEAR EB V 100 è un preparato per uso enologico composto da un proteina vegetale di pisello autorizzata per l'uso enologico con il Reg.CE 2165/2005 del 20/12/2005. Non è OGM e non contiene tracce o derivati del glutine.

Non è presente nell'elenco degli ingredienti la presenza di allergeni che sono da indicare in etichetta. E' prodotta nella comunità economica Europea.

WINE CLEAR EB V 100 è tecnicamente una "proteina vegetale purificata" proveniente da selezioni di Pisum Sativum, in grado di presentare sempre un contenuto in proteine attive superiore all'83% riferite alla sostanza secca.

WINE CLEAR EB V 100 si presenta al mercato in un'unica versione:

- polvere semi solubile, fibrosa e gelificante utilizzabile in chiarifica statica, in purezza o in abbinamento ad altri flocculanti di carico opposta oppure complementare.

E' utilizzabile anche in abbinamento a coadiuvante di filtrazione

2- INDICAZIONI ENOLOGICHE

WINE CLEAR EB V 100 contiene tutti gli elementi naturali necessari alla flocculazione dei colloidali instabili di carica opposta, ovvero elettronegativa, nel caso di chiarifiche statiche; di miglioramento degli indici di filtrabilità con aumento del potenziale Z nel caso dell'utilizzo in filtrazione.

La carica elettrocinetica di , **WINE CLEAR EB V 100** permette di ottenere il massimo dei risultati con il minimo del dosaggio, in tutte le operazioni che rientrano tra le pratiche enologiche. Vantaggi legati alla qualità del vino:

- Ridotto rischio di surcollaggio, che praticamente si annulla facendo seguire un trattamento con montmorillonite (Microbent) o Bentonite (Enobent Standard).

- Combinazione con polifenoli instabili a basso peso molecolare e ottimizzazione del dosaggio di PVPP.

- Sostituzione dell'uso di albumina d'uovo nei vini rossi;
- Pulizia olfattiva;
- Reazione con tannini amari e astringenti, con conseguente miglioramento dell'aroma di fruttato presente in alcuni vini rossi;
- Conformità 100% al Codex OIV;
- Miglioramento del colore dei vini rossi giovani;
- Sostituzione dell'uso del caseinato nei vini bianchi e rosati;

Vantaggi legati alla praticità:

- Nessun problema di utilizzo in qualunque condizione di urgenza, temperatura, carenza di attrezzature;
- Trattiene le microevidenze o "code" residuali dovute a trattamenti con carboni attivi.

3- DOSAGGIO

5 – 10 gr/hl sono una dose minima di utilizzo per i trattamenti di rifinitura;

le dosi più alte ovvero **25 – 35 gr/hl**, saranno riferite ai casi più gravi, ovvero nella chiarifica dei vini giovani al primo travaso, oppure dopo la fine della fermentazione della malolattica nei vini rossi.

Per ottenere un fondo molto compatto è consigliabile disperdere la dose da utilizzare direttamente in 10 –20 parti del vino da trattare e aggiungere alla massa il più rapidamente possibile tenendo in agitazione per almeno 15 minuti.

In filtrazione:

Aggiungere alla massa in agitazione prima della filtrazione oppure in percentuale da 5 al 15% in alluvionaggio rispetto al quantitativo di coadiuvante nel dosatore continuo.

5-CONFEZIONAMENTO

WINE CLEAR EB V 100 è presentato in sacchi da 20 kg, oppure in sacchetti da 1 kg.

Il periodo di magazzinaggio può ampiamente superare i 5 anni dalla data di produzione se conservato correttamente. Raccomandazione per la manipolazione: prodotto tipo FOOD GRADE e non classificato pericoloso per la salute.