

ALLERGEN STOP BLANC

CHIARIFICANTE COMPOSTO

COMPOSIZIONE

Bentonite attivata 61%, P.V.P.P. (E 1202) 26%, Proteine vegetali 10%, Bicarbonato di Potassio (E 501) 3%.

CARATTERISTICHE

ALLERGEN STOP BLANC nasce dalla crescente esigenza dei produttori di vino di utilizzare prodotti esenti da allergeni. La formulazione di ALLERGEN STOP BLANC è stata studiata e sviluppata per permettere una chiarifica rapida ed efficace nei vini bianchi e rosati:

- Bentonite attivata: capacità chiarificante e deproteinizzante
- PVPP: adsorbimento specifico di sostanze indesiderate
- Proteine vegetali: migliorano la tenuta redox

IMPIEGHI

ALLERGEN STOP BLANC è un chiarificante specifico per trattare mosti e/o vini bianchi e rosati.

Può essere usato per “preparare” la futura filtrazione, per ritoccare eventuali ossidazioni e/o evoluzioni oppure per la stabilizzazione del vino trattato.

Ideale su vini bianchi quando oltre a chiarificare si vuole migliorare la parte gustativa, essendo ALLERGEN STOP BLANC molto selettivo verso alcuni composti potenzialmente negativi. Su vini rosati permette, un perfezionamento della tonalità del colore, rendendoli più interessanti.

Per l'impiego di ALLERGEN STOP BLANC attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODO D'USO

Disperdere il prodotto in 10 o più parti di acqua, lasciare rigonfiare per qualche ora, quindi aggiungere ed omogeneizzare al vino.

DOSI

Su vini bianchi/rosati: 10-120 g/hL

Si consigliano test preliminari in laboratorio.

PACKAGING

ALLERGEN STOP BLANC è disponibile in confezioni da 0.5 o 10 kg.

PERICOLOSITA'

In base alla normativa europea vigente il prodotto è considerato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021