

CX CLARAROM

ALGINATO DI ORIGINE VEGETALE

COMPOSIZIONE

Alginato di origine vegetale estratto da alghe marine

CARATTERISTICHE

Alginato di origine vegetale in forma liquida. L'utilizzo di CX CLARAROM consente di ottenere: pulizia olfattiva, esaltazione dei caratteri varietali del vino, riduzione del vegetale e della spigolosità, aumento dell'integrazione dei legni.

IMPIEGHI

CX CLARAROM viene utilizzato come blando chiarificante, avendo una ridotta carica positiva. Trova uso in vini dove vi sono dei composti interferenti con l'aroma varietale del vino. Ideale in vini prodotti da vendemmie meccaniche, uve poco mature, o comunque in vini con elevate note vegetali e con deviazioni aromatiche causate da fermentazioni stentate. Favorisce l'integrazione del legno in vini che risultano scomposti al gusto e all'olfatto, perfetto per esaltare le note fruttate coperte da lunghe soste nei depositi di stoccaggio.

Per l'utilizzo di CX CLARAROM attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Diluire 1:10 il prodotto in vino. Aggiungere con rimontaggio per disperdere il prodotto nell'intero contenitore. Utilizzare CX CLARAROM prima o dopo la normale chiarifica, non mescolarlo con altri prodotti enologici. Lasciare depositare il prodotto per 48 ore, successivamente sfiorare il vino limpido.

DOSI

Su vino bianco: da 50 a 100 g/hL

Su vino rosso: da 100 a 150 g/hL

Si consigliano test preventivi in laboratorio.

PACKAGING

Disponibile in confezioni da 1 e 25 kg

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

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

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021