

CHIARIFICANTI



CLARITO® SUPERFLOW

**CHIARIFICANTE POLICOMPOSTO NON ALLERGENICO,
A SPICCATO EFFETTO ILLIMPIDENTE**

COMPOSIZIONE



Proteine vegetali ad alta carica elettrica superficiale 25 %, Bentonite in polvere attivata 70 %, acido citrico (E330) 5 %.

CARATTERISTICHE



CLARITO® SUPERFLOW è un chiarificante a limitato effetto surcollante, studiato per rispondere all'esigenza di chiarifiche rapide ed efficaci.

CLARITO® SUPERFLOW nasce dalla selezione delle materie prime in base alla loro carica elettrica superficiale. Questo tipo di controllo permette di comprendere l'interazione che i singoli coadiuvanti possono rivelare nei confronti del vino e del mosto e quindi, una volta in miscela, certificarne l'azione chiarificante. Lo strumento si chiama S.C.D. (Streaming Current Detector) e viene applicato anche per il controllo qualità dei formulati: il marchio SCD – TESTED rappresenta questa qualità tecnologica di prodotto, che si concretizza in una garanzia più completa per il cliente finale.

Nella formulazione di CLARITO® SUPERFLOW sono state incluse alcune sostanze proteiche vegetali selezionate per le loro spiccate attitudini illimpidenti ed una ottima bentonite in polvere dal notevole potere deproteinizzante.

La proprietà essenziale di CLARITO® SUPERFLOW è di interagire in modo funzionale con le componenti colloidali responsabili delle colmatazioni dei mezzi filtranti, e di determinare così chiarifiche efficaci e compatte. La presenza bilanciata di proteine vegetali rispettose delle sostanze coloranti e di bentoniti ad azione istantanea, rende CLARITO® SUPERFLOW un ottimo chiarificante anche per vini rossi difficili.

CLARITO® SUPERFLOW non contiene prodotti considerati "allergeni alimentari" secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. Inoltre la materia prima non deriva da organismi geneticamente modificati (è un prodotto OGM-free).

IMPIEGHI



CLARITO® SUPERFLOW è indicato per il trattamento di vini e aceti particolarmente difficili da chiarificare, è adatto a prodotti nei quali si voglia rispettare il colore e la struttura.

La sua azione si esplica con efficacia sullo stato colloidale che viene positivamente modificato con miglioramento consistente della filtrabilità del prodotto.

Limitata è invece l'azione di adsorbimento di CLARITO® SUPERFLOW nei confronti delle frazioni fenoliche per cui gli effetti decoloranti e di impoverimento del prodotto trattato vengono limitati al minimo, questa caratteristica lo rende adatto ad un suo impiego anche nelle fasi preimbottigliamento.

Per l'impiego di CLARITO® SUPERFLOW attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CHIARIFICANTI



CLARITO® SUPERFLOW

**CHIARIFICANTE POLICOMPOSTO NON ALLERGENICO,
A SPICCATO EFFETTO ILLIMPIDENTE**



MODALITÀ D'USO

Disperdere CLARITO® SUPERFLOW in acqua in rapporto 1:10, lasciar riposare per alcune ore ed additivare alla massa, omogeneizzando con cura. Meglio se dosato attraverso DOSACOM®, l'impianto JU.CLAS. di dosaggio proporzionale.



DOSI

Per individuare il corretto dosaggio è consigliabile eseguire gli opportuni test di laboratorio. Da 10 a 60 g/hL per vini bianchi; da 20 a 80 g/hL per vini rossi; da 50 a 150 per aceti e prodotti difficili da chiarificare.



CONFEZIONI

Sacchi da 15 kg.



CONSERVAZIONE

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



PERICOLOSITÀ

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