

CHIARIFICANTI



FITOPROTEINA XP

FORMULATO POLICOMPOSTO
AD AZIONE ILLIMPIDENTE SPECIFICA

COMPOSIZIONE



Proteina vegetale purissima, estratta da patata 70% e Acido citrico (E330) 20%, su supporti silicei colloidali 10%.

CARATTERISTICHE



Si presenta come una polvere di color grigiastro, con un leggero odore caratteristico. L'eventuale difformità della granulometria è una sua caratteristica. Un'attenta valutazione della carica elettrica della FITOPROTEINA XP attraverso lo "Streaming Current Detector" la accomuna alle migliori gelatine illimpidenti. FITOPROTEINA XP non contiene prodotti considerati "allergeni" secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. Inoltre le materie prime del prodotto non derivano da organismi geneticamente modificati (è un prodotto OGM-free).

IMPIEGHI



FITOPROTEINA XP è un chiarificante complesso che svolge un'azione illimpidente sui mosti e vini, con un notevole rispetto delle caratteristiche sensoriali originarie del vino; per queste sue proprietà è anche adatto in finissaggio, pre-imbottigliamento. FITOPROTEINA XP nasce da un'accurata selezione delle materie prime, nel corso della quale sono state prese in considerazione le molteplici caratteristiche di interesse enologico (carica elettrica, potere illimpidente, azione adsorbente specifica...); l'elemento distintivo di FITOPROTEINA XP è di agire a livello illimpidente. Il suo utilizzo nel corso delle chiarifiche dei vini e dei mosti, generalmente è possibile anche da solo, senza bentonite, in quanto il flocculo che ne deriva manifesta la caratteristica di sedimentare con rapidità.

In ogni caso, qualora richiesto dall'applicazione enologica, è possibile l'impiego di MASTERVIN® COMPACT in seguito a FITOPROTEINA XP.

Per l'impiego di FITOPROTEINA XP attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CHIARIFICANTI



FITOPROTEINA XP

FORMULATO POLICOMPOSTO
AD AZIONE ILLIMPIDENTE SPECIFICA



MODALITÀ D'USO

Disperdere FITOPROTEINA XP in acqua fredda in rapporto 1.10 - 1:20, lentamente e sotto continua agitazione.

La soluzione così ottenuta non è conservabile e va utilizzata entro 12 ore.

Si ricorda come l'efficienza dei chiarificanti migliori sensibilmente se distribuiti opportunamente nelle masse da trattare; il sistema più funzionale è DOSACOM® che esegue un dosaggio proporzionale.



DOSI

Da 5 a 20 g/hL per vini e mosti.



CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g e sacchi da 5 kg.



CONSERVAZIONE

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



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (vedere scheda di sicurezza).