

CHIARIFICANTI



MASTERVIN® COMPACT

**PRODOTTO POLICOMPOSTO GRANULARE
AD ALTO POTERE COMPATTANTE ED ILLIMPIDENTE**

COMPOSIZIONE



Gel di silice adsorbito su specifica bentonite attivata sodica e silici attivate.

CARATTERISTICHE



La bentonite presente in MASTERVIN® COMPACT è derivata dai migliori giacimenti dell'area del mediterraneo. Dopo attivazione, viene granulata con un processo che ne riduce i tempi necessari per una corretta reidratazione e ne assicura la massima efficacia del prodotto. Al momento della granulazione poi, viene fatto adsorbire uno specifico gel di silice che ne migliora le prestazioni a formare il prodotto policomposto MASTERVIN® COMPACT.

Le dimensioni dei granuli sono tali da permettere il regolare assorbimento di acqua da parte del prodotto, senza provocare la formazione di ammassi insolubili.

Le caratteristiche del minerale montmorillonitico selezionato ed il particolare processo di attivazione, permettono di ottenere un prodotto finale che per quanto sia unito alle materie silicee conserva una capacità deproteinizzante di tutto riguardo (metodo OIV). Questa caratteristica, insieme alla originale formulazione con gel di silice e silici attivate, ne consiglia l'uso in tutte le fasi di stabilizzazione nei quali si desidera limitare il dosaggio dei chiarificanti ed ottenere in tempi rapidi, dei depositi molto compatti.

IMPIEGHI



MASTERVIN® COMPACT è utilizzata di norma per la chiarifica dei vini, mosti, aceti e succhi di frutta; l'impiego di MASTERVIN® COMPACT è particolarmente consigliato nella chiarifica stabilizzante dei vini prima dell'imbottigliamento. In modo specifico l'uso di MASTERVIN® COMPACT è adatto per l'eliminazione di eccessi proteici che possono dar luogo a precipitazioni del vino in bottiglia.

Ottimo anche il comportamento su mosti sia in decantazione statica che in flottazione.

Per l'impiego di MASTERVIN® COMPACT attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CHIARIFICANTI



MASTERVIN® COMPACT

**PRODOTTO POLICOMPOSTO GRANULARE
AD ALTO POTERE COMPATTANTE ED ILLIMPIDENTE**

MODALITÀ D'USO



Disperdere MASTERVIN® COMPACT in acqua in rapporto 1:10- 1:20 mantenendo in agitazione e lasciar rigonfiare per alcune ore (2-4 almeno). Prima dell'uso, agitare il gel così ottenuto e quindi aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente. Nel caso di trattamenti combinati con altri chiarificanti di natura proteica, è consigliabile procedere con il trattamento a base di MASTERVIN® COMPACT per ultimo in ordine di tempo. Per migliorare in generale il risultato di una chiarifica, si ricordano i sistemi di dosaggio "on line" (DOSACOM® - JU.CL.A.S.).

DOSI



20 - 60 g/hL per la chiarifica dei mosti o di vini giovani;
5 - 80 g/hL per la chiarifica dei vini bianchi e rossi;
50 - 150 g/hL per la chiarifica di succhi e aceti.

Al fine di determinare la dose ottimale d'impiego in grado di assicurare la stabilità proteica al vino e l'effetto chiarificante desiderato, è opportuno eseguire opportuni test di laboratorio: si suggeriscono il PROTEOTEST® per la verifica della stabilità proteica e la gamma di QFT® per la verifica dell'indice di filtrabilità.

CONFEZIONI



Sacchi da 20 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.