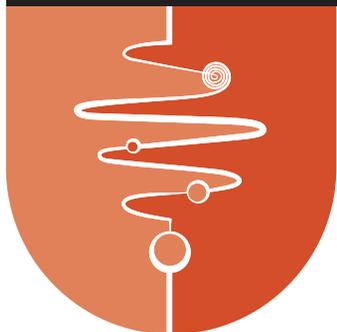


CLARIFICANTES



CLARITO SPRAY DRY

CASEINATO DE POTÁSSIO PURÍSSIMO

COMPOSIÇÃO



Caseinato de potássio puríssimo.

CARACTERÍSTICAS



CLARITO® SPRAY DRY é um caseinato de potássio, com elevada pureza. O particular processo de secagem "spray dry", confere ao produto uma óptima solubilidade e permite a sua preparação sem a formação de grumos ou espuma. A pureza das matérias-primas evita qualquer cedência de sabores e odores ao vinho.

APLICAÇÕES



CLARITO® SPRAY DRY representa o produto ideal para o tratamento anti-oxidativo do vinho, graças ao seu efeito preventivo e curativo.

O uso da CLARITO® SPRAY DRY permite obter as seguintes vantagens:

- Remoção até 50% do ferro trivalente, com uma conseqüente protecção das oxidações e da "cassé" fosfato-ferrico;
- Remoção de uma parte do cobre;
- Redução do teor em substâncias polifenólicas (catequinas e proantocianidinas), responsáveis pelas oxidações e sucessivas maderizações;
- Melhoria geral das características organolépticas;
- Melhoria geral dos perfumes, tendo, por isso, uma boa aplicação na preparação dos vinhos base para espumante.

CLARITO® SPRAY DRY utilizado em vinhos oxidados, provoca uma forte atenuação das alterações oxidativas, devolvendo as características aromáticas do produto, não apresenta riscos de sobrecolagem.

O uso de CLARITO® SPRAY DRY deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA
VASON



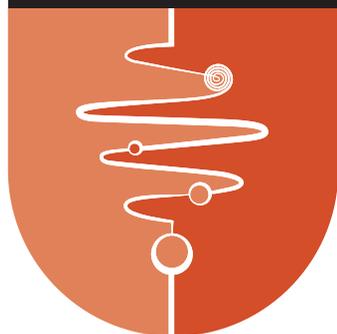
Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com

CLARIFICANTES



CLARITO SPRAY DRY

CASEINATO DE POTÁSSIO PURÍSSIMO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar em 10-15 partes de água, com agitação contínua; deixar repousar, agitando de vez em quando. Acrescentar a massa ao produto a tratar, de forma a assegurar uma boa homogeneização. Pode obter-se melhores resultados, dissolvendo em 40 partes de água.



DOSES

20-100 g/hl em mostos;
10-70 g/hl em vinhos brancos;
10-40 g/hl em vinhos tintos.



EMBALAGEM

Sacos de 15 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com