

CLARIFICANTES



MASTERVIN® COMPACT

PRODUTO POLICOMPOSTO GRANULADO COM ELEVADO
PODER CLARIFICANTE E DE COMPACTAÇÃO

COMPOSIÇÃO



Gel de sílica absorvido em bentonite sódica ativada e sílica ativada.

CARACTERÍSTICAS



A bentonite presente no MASTERVIN® COMPACT provém das melhores jazidas da área do mediterrânico. Após ativação, é granulada através de um processo, que permite reduzir os tempos de reidratação e assegurar uma máxima eficácia do produto. Durante a granulação, é absorvido um gel de sílica específico que melhora as prestações do produto policomposto MASTERVIN® COMPACT.

A dimensão específica dos grânulos, permite uma absorção regular da água, sem provocar a formação de massas insolúveis.

As características do mineral montmorillonítico selecionado e o processo específico de ativação, permite a obtenção de um produto final que, embora esteja unido aos materiais de sílica, conserva todas as suas propriedades desproteinizantes, sendo por isso aconselhado, para ser utilizado em todas as fases de estabilização, quando se pretende limitar a dosagem de clarificante e obter em tempos rápidos, um depósito muito compacto.

APLICAÇÕES



MASTERVIN® COMPACT é utilizado para a clarificação de mostos e vinhos; a utilização de é particularmente aconselhado na clarificação estabilizante de vinhos em pré-engarrafamento. De modo específico, a utilização de MASTERVIN® COMPACT, permite eliminar os excessos proteicos que podem originar precipitações em garrafa.

É igualmente aconselhada a sua utilização em clarificação de mostos, quer em decantação estática, quer em flotação.

O uso de MASTERVIN® COMPACT 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



MASTERVIN® COMPACT

PRODUTO POLICOMPOSTO GRANULADO COM ELEVADO
PODER CLARIFICANTE E DE COMPACTAÇÃO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em 10-20 partes de água, mantendo em agitação, deixar hidratar algumas horas (mínimo 2-4) e adicionar ao produto homogeneizando cuidadosamente. No caso de clarificações conduzidas em associação com produtos de natureza proteica, é aconselhado proceder ao tratamento com MASTERVIN® COMPACT em último lugar.



DOSES

20-60 g/hL na clarificação de mostos e vinhos jovens.
5-80 g/hL na clarificação de vinhos brancos e tintos.
Para determinar a dose de aplicação correta, de forma a assegurar a estabilidade proteica do vinho e o efeito clarificante desejado, é aconselhado realizar ensaios laboratoriais: sugerimos o PROTEOTEST®, para a verificação da estabilidade proteica e o QFT® para a verificação dos índices de filtrabilidade.



EMBALAGEM

Saco de 20 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



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