

CHIARIFICANTI



FITOPROTEINA XP

FORMULADO POLICOMPUESTO
DE ACCIÓN LIMPIANTE ESPECIFICA

COMPOSICIÓN



Proteína vegetal purísima, extraída de patata 70%, y Ácido cítrico anhidro (E330) 20%, sobre suportes silíceos coloidales 10%.

CARACTERÍSTICAS



Se presenta como un polvo de color gris, con un leve olor característico. La eventual diferencia granulométrica es una característica propia.

Una atenta evaluación de la carga eléctrica de la FITOPROTEINA XP a través de el "Streaming Current Detector" lo rinde comparable a las mejores gelatinas limpiantes. FITOPROTEINA XP no contiene productos considerados alérgicos según cuanto establecido por la normativa en vigor. Además, las materias primas de este producto no derivan de organismo modificados genéticamente (es un producto GMO-free).

APLICACIONES



FITOPROTEINA XP es un clarificante complejo que desarrolla su acción limpiante sobre mostos y vinos, con un notable respeto de las características sensoriales originales del vino; por estas calidades también es adaptado al finissage, pre-embotellamiento.

FITOPROTEINA XP nace a parte de una cuidadosa selección de materias primas, durante la cual fueron tomadas en consideración una multitud de características de interés enológico (carga eléctrica, poder limpiante, acción adsorbente específica...): el elemento distintivo de FITOPROTEINA XP es de actuar una limpieza. Su uso durante las clarificaciones de vinos y de mostos es posible también solo, sin bentonita, en cuanto el floculo que se forma manifiesta la característica de sedimentar rápidamente. En cualquier caso, fuese necesario por la práctica enológica aplicada, es posible usar MASTERVIN® COMPACT seguido a FITOPROTEINA XP.

Para el uso de FITOPROTEINA XP atenerse a las normas de ley vigentes.



FITOPROTEINA XP

FORMULADO POLICOMPUESTO
DE ACCIÓN LIMPIANTE ESPECIFICA



USO

Dispersar FITOPROTEINA XP en agua fría en relación de 1:10 - 1:20, lentamente y bajo constante agitación.

La solución así obtenida no puede ser conservada y tiene que ser usada dentro de 12 horas.

Se recuerda como la eficiencia de los clarificantes mejore sensiblemente si distribuidos oportunamente en las masas a tratar; el sistema más funcional, es el DOSACOM, que aplica un dosaje proporcional.



DOSIS

De 5 a 20 g/hL para vinos y mostos.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g y bolsas de 5 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente el preparado está clasificado como: peligroso (ver la ficha de seguridad).