



# MASTERVIN® COMPACT

PRODUCTO COMPUESTO GRANULAR  
DE ALTA COMPACTACIÓN Y PODER DE LIMPIEZA

## COMPOSICIÓN



Gel de sílice absorbido en específica bentonita activada sódica y sílice activada.

## CARACTERÍSTICAS



La bentonita en MASTERVIN® COMPACT se deriva de los mejores depósitos del área mediterránea. Después de la activación, se granula por un proceso que reduce el tiempo necesario para una correcta rehidratación y garantiza la máxima eficacia del producto. Durante la granulación utilizas un gel de sílice específico que mejora el rendimiento para formar el producto compuesto MASTERVIN® COMPACT.

El tamaño de los gránulos son tales como permitir la absorción suave del agua por el producto, sin causar formación insoluble.

Las características del mineral montmorillonítico seleccionado y el proceso de activación, hacen posible obtener un producto final que se acopla con materiales silíceos manteniendo una buena capacidad desproteinizadora (método OIV)

Esta característica, junto con la formulación original con gel de sílice y sílice activada, es aconsejable utilizar en todas las fases de estabilización en la que desea limitar la dosis de clarificantes y obtener en forma rápida sedimento muy compacto.

## APLICACIONES



MASTERVIN® COMPACT se utiliza normalmente para la clarificación de mostos, vinos, vinagres y jugos de frutas; particularmente se recomienda el uso de MASTERVIN® COMPACT en clarificación estabilizante de vinos antes del embotellado. En concreto, el uso de MASTERVIN® COMPACT es adecuado para la eliminación de los excesos proteicas que puede conducir a la precipitación de vino embotellado.

Excelente también en mostos tanto en decantación estática y flotación.

**Para el uso de MASTERVIN® COMPACT atenerse a las normas de ley vigentes.**



# MASTERVIN® COMPACT

**PRODUCTO COMPUESTO GRANULAR  
DE ALTA COMPACTACIÓN Y PODER DE LIMPIEZA**



## USO

Dispersar MASTERVIN® COMPACT en agua en proporción de 1:10-1:20 manteniendo la agitación por varias horas (al menos 2-4). Antes de usar, agite el gel resultante y luego añadir a la masa homogeneizando cuidadosamente.

En el caso de tratamientos combinados con otra clarificantes de origen proteína debe proceder con el tratamiento basado en MASTERVIN® COMPACT para lo último en orden de tiempo.



## DOSIS

20 - 60 g/hL para la clarificación de mostos y vinos joven;

5 - 80 g/hL para la clarificación de vino blanco y tinto;

50 - 150 g/hL para la clarificación de jugos y vinagres.

Para determinar la dosis óptima de uso para la estabilidad de la proteína del vino y el efecto clarificante deseado, es apropiado realizar pruebas de laboratorio adecuadas: sugerimos el PROTEOTEST® para la verificación de la estabilidad de la proteína y la gama QFT® para la prueba del índice de filtrabilidad.



## ENVASES

Bolsas de 20 kg.



## CONSERVACIÓN

Almacene en un lugar fresco y seco. Cerrar paquetes abiertas cuidadosamente.



## PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.