



CLARIFY CT

Chiarificante a base di proteine estratte dal lievito e chitosano

DESCRIZIONE

È un coadiuvante specifico per chiarifica e stabilizzazione dei vini.
Clarify CT agisce con un effetto adsorbente verso numerose molecole responsabili di difetti olfattivi. Riduce inoltre i sentori di amaro in bocca e migliora la filtrabilità del vino creando un sedimento compatto. Clarify CT non apporta allergeni al vino trattato.

COMPOSIZIONE

Proteine e polisaccaridi proveniente da *Saccharomyces cerevisiae* e chitosano.

MODALITÀ D'USO

Essendo un prodotto molto attivo, se ne consiglia un dosaggio di 5 – 10 gr/hl per i trattamenti di rifinitura; le dosi più alte ovvero 15 – 25 gr/hl, saranno riferite ai casi più gravi, ovvero nella chiarifica dei vini giovani ai primi travasi, oppure dopo la fine della fermentazione della malolattica nei vini rossi.

Per ottenere un fondo molto compatto è consigliabile disperdere la dose da utilizzare direttamente in 10 – 20 parti del vino da trattare e aggiungere alla massa il più rapidamente possibile tenendo in agitazione per almeno 15 minuti

DOSI DI IMPIEGO

da 5 a 25 g/hl

CONFEZIONI

Confezioni da 1 kg

ExperTi srl

Sede Operativa: via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)
Tel. 045.7675023 - fax. 045.7675380 - www.experti.it - experti@experti.it



CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conforme al Reg. CE 606/2009 – Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Limitazioni d'uso: Non classificato

Classificazione di Sicurezza: Non classificato

Classificazione ADR: Non classificato

Dichiarazione OGM: Non contiene OGM; non proviene da OGM

Allergeni: Non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE e successive modifiche.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze.

Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari.

Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.

ExperTi srl

Sede Operativa: via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)
Tel. 045.7675023 - fax. 045.7675380 - www.experti.it - experti@experti.it