



## **CLARIFY PDT**

### **Chiarificante vegetale**

#### **DESCRIZIONE**

CLARIFY PDT è un nuovo chiarificante della linea "Allergen Free" di Freewine. Proteine pure di patata ad elevato peso molecolare che permettono una rapida sedimentazione.

Presenta elevata solubilità senza formazione di schiuma, esalta l'eleganza e attenua le sensazioni amare.

CLARIFY PDT è privo di composti allergenici e quindi esente dall'obbligo di dicitura in etichetta. Inoltre, l'assenza di prodotti di origine animale lo rende adatto alla produzione di vini destinati a consumatori vegetariani e vegani.

#### **COMPOSIZIONE**

Pure proteine di patata

#### **IMPIEGO.**

CLARIFY PDT è indicato per:

- chiarifica e flottazione di mosti;
- chiarifica di vini bianchi e rosati: per migliorare la limpidezza e la filtrabilità;
- chiarifica di vini rossi: per diminuire l'astringenza senza interferire sul colore.

#### **MODALITÀ D'USO**

Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di fare prove preventive in laboratorio con dosi scalari.

Disperdere il prodotto in acqua in rapporto 1:10, agitando bene per evitare la formazione di grumi.

Introdurre nel vino o nel mosto in rimontaggio mediante tubo Venturi o pompa dosatrice. Per la massima e-cacia, l'aggiunta deve interessare almeno la metà del volume da chiarificare.

#### **DOSI DI IMPIEGO**

Dose d'impiego: 5-25 g/ hl, secondo protocolli freewine.

#### **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](http://www.experti.it) - [experti@experti.it](mailto: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 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](http://www.experti.it) - [experti@experti.it](mailto:experti@experti.it)