

COLORPROTECT V™

CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

Formulación a base de bentonitas, PVPP y proteínas vegetales.

COLORPROTECT V™ no contiene gluten (por lo tanto, no está sujeto al requisito de etiquetado para productos que contienen alérgenos, según lo indicado por la directiva 2007/68/CE de la Unión Europea)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

COLORPROTECT V™ es una formulación que resulta de la mezcla de bentonita, PVPP y proteínas no alergénicas.

Se utiliza para el tratamiento preventivo de mostos sensibles a la oxidación y en particular al pardeamiento.

Empleado en el vino, **COLORPROTECT V™** puede aumentar en gran medida la resistencia a la oxidación de los vinos sensibles al oxígeno y afinar las características organolépticas (disminuyendo notablemente el amargor o las notas vegetales o herbáceas) de los vinos que sufrieron una quiebra oxidásica (cepas sensibles, fuerte aireación durante el proceso de elaboración, etc.)

COLORPROTECT V™ presenta la ventaja de no contener ningún compuesto clasificado como alérgeno, según la directiva 2007/68/CE de la Unión Europea (sin caseína ni gluten).

En los vinos « oxidados », **COLORPROTECT V™** permite sacar el color amarillo. Presenta un poder decolorante (equivalente a 70% de PVPP utilizado puro y a igual dosificación) y un poder anti-pardeamiento.

MODO DE EMPLEO

Diluir una parte de **COLORPROTECT V™** en 10 partes de agua, a fin de obtener una suspensión homogénea libre de grumos.

Dejar la suspensión en reposo durante 2 a 3 horas, luego volver a homogeneizar antes de su incorporación a la totalidad del volumen del mosto o del vino a tratar (se utilizará preferentemente un tubo de Venturi o una bomba dosificadora).

En el caso de los mostos, **COLORPROTECT V™** puede ser utilizado como tratamiento prefermentativo (al inicio del desfangado) o en el mosto al inicio de la fermentación.

En el caso de los vinos, se evitará mezclar en forma excesiva ya que puede ocasionar su oxidación. Cuando se produce la sedimentación completa de las lías, se trasiega. La sedimentación es particularmente rápida.

DOSIS DE EMPLEO

- En mosto : 25 a 80 g/hL
- En vino (blanco o rosado) : 20 a 50 g/hL.

Se recomienda realizar ensayos en laboratorio.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg y 20 kg

Conservar en lugar seco, bien ventilado, libre de olores, a temperaturas entre 5 y 25°C.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

La formulación debe utilizarse dentro de las 24 horas de su preparación (a una temperatura de conservación de 10°C).