

# FRESHPROTECT

## CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Complejo a base de PVPP, bentonitas, celulosa y goma arábica.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**FRESHPROTECT** ha sido especialmente desarrollado para su uso en mosto y vino.

Esta formulación está diseñada para:

- A mostos que pueden mostrar sensibilidad a la oxidación.
- A los vinos blancos oxidados. **FRESHPROTECT** permite eliminar el color marrón responsable de la deriva oxidativa visual de los vinos blancos.

Tanto en los mostos como en los vinos, la presencia de PVPP combinada con celulosa reduce significativamente las sensaciones amargas y herbáceas.

### MODO DE EMPLEO

Disolver **FRESHPROTECT** en 10 veces su peso de agua fría con agitación.

Dejar reposar 1 hora, mezclar e incorporar en el mosto o vino con dispositivo para clarificación.

### DOSIS RECOMENDADAS

En mostos o vinos blancos y rosados : • 20 à 100 g/hL

La dosis a utilizar es en función del grado de oxidación del mosto o del vino o del estado del mismo. En vino, se recomiendan pruebas preliminares en el laboratorio.

### ENVASE Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg, 20kg

Una vez hecha, la fórmula se utilizará rápidamente.

Almacenar en un lugar seco, sin olores, a una temperatura entre 10 y 25 ° C, protegido de las corrientes de aire y la luz.