

INOCLAIR 2 POUDRE

CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Complejo a base de bentonitas y de alginatos.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOCLAIR 2 POUDRE permite reducir el tiempo de removido en pupitres, así como en los aparatos automáticos. Se puede utilizar tanto con levaduras aglomerantes como con levaduras tradicionales.

Las bentonitas han sido seleccionadas por su débil poder desproteínizante.

El alginato que posee una viscosidad baja, ha sido seleccionado para asegurar la cohesión de la mezcla : "bentonitas-levaduras".

INOCLAIR 2 POUDRE, desde el momento en que se incorpora al vino, envuelve perfectamente las levaduras, que quedan aisladas de las paredes de la botella durante el período de envejecimiento.

INOCLAIR 2 POUDRE asegura la formación de un depósito no adherente y perfectamente resbaladizo.

↓ MODO DE EMPLEO

• Durante el embotellado :

Utilizar 100 g de **INOCLAIR 2 POUDRE** para la preparación de 10 L de solución.

Espolvorear los 100 g de polvo en 10L de agua del grifo, y agitar enérgicamente durante una hora.

Dejar hinchar la mezcla durante 6 a 12 horas antes de utilizarla

Volver a agitar antes de la utilización.

La incorporación debe ser regular y progresiva para obtener una mezcla inmediata. El empleo de un venturi es muy aconsejado para la incorporación de **INOCLAIR 2 POUDRE** al vino.

La agitación de la mezcla debe ser constante durante todo el período de embotellamiento.

Jamás añadir **INOCLAIR 2 POUDRE** en polvo directamente en la cuba.

• Al inicio del removido :

No se aconseja agitar las botellas antes del inicio del removido.

La puesta en suspensión del depósito daría lugar a la formación de borras que deslizarían difícilmente hacia el cuello de la botella.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- de 3 a 4 g/hL, o sea de 30 a 40 cL de la solución preparada /hL de vino.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 100g, 500g, 1 kg

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura entre 5 a 25 °C.

INOCLAIR 2 POUDRE pierde rápidamente su eficacia una vez abierto su envase.

No conservar más de 24 horas una solución de **INOCLAIR 2 POUDRE**.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España