

CLEAR GT W

CHIARIFICANTE POLICOMPOSTO PER MOSTI BIANCHI

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Non contiene allergeni

Chiarificante policomposto ideale per la chiarifica dei mosti bianchi. L'accurata selezione delle materie prime ed il loro rapporto ottimale all'interno della formulazione, fanno di Clear GT W un ottimo chiarificante.

Una formulazione moderna

Nella scelta dei componenti si è sempre tenuto presente l'obiettivo finale di fornire un chiarificante efficace e nel contempo sicuro dal punto di vista del consumatore sia nei confronti della legislazione sugli allergeni, sia per soddisfare la richiesta di assenza di OGM e di prodotti in relazione con la BSE.

Inoltre nel prodotto Clear GT W sono state preferite materie prime di origine vegetale e componenti minerali ed inorganiche opportunamente selezionate. Pertanto il suo impiego non deve essere segnalato nell'etichettatura dei vini così come previsto dalla direttiva 2007/68/CE e risulta inoltre un prodotto che risponde alle esigenze dell'alimentazione vegana.

Un'azione sinergica efficace

La chiarifica del mosto e la conseguente stabilizzazione del vino finito, sono garantite dalla contemporanea presenza della bentonite e del PVPP.

La prima esplica una marcata funzione deproteinizzazione, mentre il secondo, grazie alla propria affinità con i flavonoidi, riduce i rischi di formazione di imbrunimenti e di composti proteina-tannino.

L'azione chiarificante di Clear GT W è quindi netta ed idonea a prevenire fenomeni ossidativi, il pericolo della formazione di fenomeni di "pinking", intorbidamenti proteici e la formazione di sapori amari, stabilizzando ed esaltando il gusto di fruttato.

La chiarifica dei mosti è un punto fondamentale del processo di vinificazione e Clear GT W, in un unico trattamento, consente di ridurre i costi diretti ed indiretti di chiarifica.

Rispetto del prodotto

Dal punto di vista organolettico, la chiarifica del mosto o durante la fermentazione è migliore di una chiarifica del vino in quanto si ha una integrazione migliore con la matrice e un minor impatto sulla rimozione di molecole aromatiche positive.

Composizione

PVPP (E1202), proteina di pisello e bentonite (E558)

Caratteristiche

Aspetto: Polvere

Colore: bianca-beige

Dosaggio

10 - 40 g/hl, ad inizio fermentazione.

Modalità d'impiego

Disperdere Clear GT W in acqua (rapporto 1:10).

Dopo breve riposo, aggiungere in filo sottile nella massa da trattare durante il rimontaggio.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

cod. .110275 - sacchi da 10 kg.



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy

tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322

fax uff. vendite +39-045-8780122

www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa.

Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.