

# PHOSPHATES MAZURE

## VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

I **PHOSPHATES MAZURE** sono coadiuvanti di tiraggio che aumentano la compattezza e la velocità di espulsione del deposito formatosi in fase di presa di spuma, ed agiscono in maniera ottimale sia per il remuage manuale che per quello meccanico.

I **PHOSPHATES MAZURE** sono stati elaborati dall' IOC al fine di eliminare tutti i fenomeni di adesione dei depositi al vetro : appesantendo le particelle in sospensione permette di trascinare anche quelle più leggere verso il basso e di compattare l'insieme del deposito nel collo della bottiglia, accelerando e migliorando così le operazioni di remuage.

I **PHOSPHATES MAZURE** amplificano l'azione do CLARIFIANT S.

### MODI D'IMPIEGO

Molto agitare il flacone o il contenitore prima dell'uso.

I **PHOSPHATES MAZURE** devono essere incorporati contemporaneamente al CLARIFIANT S, in fase di tiraggio, dopo l'aggiunta della liqueur e dei lieviti.

Omogeneizzare con precauzione e mantenere in agitazione permanente per tutta la durata del tiraggio.

### DOSI D'IMPIEGO

- 2 a 3 cL per ettolitro di vino.
- Si raccomanda l'utilizzazione congiunta nelle proporzioni seguenti :
  - **PHOSPHATES MAZURE** : 2 cL/hL
  - CLARIFIANT S : 6 cL/hL

### CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 0,5 L, 1 L, 5 L

Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.