

EASY'UP

VINIFICAZIONE-CHIARIFICA

Preparato liquido per la flottazione, a base di carbone vegetale, privo di prodotti di origine animale.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La flottazione si basa sulla formazione di fiocchi idrofobici per interazione tra le particelle solide e il coadiuvante di chiarifica aggiunto. Il processo consente la separazione tra fase solida e liquida del mosto: le microbolle di gas ascendenti (azoto o aria compressa) agganciandosi alle particelle solide rendono queste ultime meno dense del liquido; le particelle solide tenderanno pertanto a galleggiare.

Per il successo di questa tecnica è necessario che il mosto sia totalmente depectinizzato tramite un trattamento enzimatico (Zimopec Flottoflash-Zimopec 2Flottoflash) ad un dosaggio di 2 ÷ 4 mL/hL.

EASY'UP è una formulazione completa a base di carbone, proteina di pisello e bentonite:

- Il carbone attivo possiede un alto potere chiarificante e adsorbente nei vini bianchi imbruniti/ossidati.
- La proteina di pisello consente la chiarifica del mosto e la riduzione del contenuto di composti fenolici ossidati e ossidabili nei mosti bianchi e rosati.
- La bentonite deproteinizzante è un coadiuvante che facilita la chiarifica e la compattazione del cappello di flottazione. Consente inoltre la rimozione delle particelle di carbone fini in sospensione.

Grazie alla sua attivazione con un acido organico (0,5% di acido tartarico) **EASY'UP** presenta il vantaggio di essere una formulazione liquida pronta all'uso, con capacità di flocculazione e sedimentazione rapide, caratteristiche ricercate nella flottazione.

Si raccomanda di consultare il regolamento comunitario sull'uso dell'acido tartarico nel mosto in funzione delle regioni viticole.

MODALITA' D'IMPIEGO

Aggiungere **EASY'UP** al mosto utilizzando un tubo Venturi o una pompa dosatrice collegata all'unità di flottazione mantenendo la massa in agitazione.

Evitare un'eccessiva agitazione della massa in quanto potrebbe favorirne l'ossidazione.

Rimuovere le fecce entro poche ore dalla loro completa stratificazione.

DOSI D'IMPIEGO

- In flottazione su mosto bianco o rosato: da 50 a 150 mL/hL

Per definire il dosaggio ottimale del prodotto è consigliabile effettuare delle prove preliminari con un mini flottatore.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 22 kg e 1000 kg

Conservare in luogo fresco, ben ventilato, privo di odori e lontano dalla luce ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Il prodotto deve essere usato entro un mese dall'apertura del contenitore, che deve essere ben richiuso dopo l'utilizzo.

Poiché la formulazione non contiene alcun agente di sospensione, è possibile che nel tempo si formino dei sedimenti. È consigliabile miscelare il prodotto prima dell'uso, agitando manualmente la tanica o con l'ausilio di un agitatore ad immersione nel caso del fusto da 1000 kg