



Alginate E2F®

Formulación líquida a base de bentonita y alginato de potasio, Alginate E2F® es un adyuvante de tiraje que permite optimizar las acciones de removido de los vinos espumosos elaborados con el método tradicional.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** preparación líquida a base de bentonita cálcica (E558) y de alginato de potasio (E402). Contiene sulfitos (E220).
- **Interés enológico:** Alginate E2F® es un **adyuvante líquido de clarificación**. Es una formulación compleja de bentonita seleccionada por su **bajo poder desproteinizante** y de alginato seleccionado por su **poder de compactación**. Totalmente neutro desde el punto de vista organoléptico, Alginate E2F® permite **disminuir el tiempo de removido**, tanto en pupitre como en aparatos automáticos, con todo tipo de levaduras (aglomerantes o tradicionales).

Gracias a su formulación original, el Alginate E2F® **recubre las levaduras desde su incorporación**: las cuales se aíslan durante el periodo de descanso sobre listones y no se adhieren a las paredes de la botella. Alginate E2F® **produce un depósito compacto, antiadherente y fácil de eliminar** porque es perfectamente resbaladizo.



MODO DE EMPLEO

- Mezclar Alginate E2F® en tres veces su volumen de agua fría antes de usarlo. Nunca lo añada directamente al tanque sin disolverlo primero. Alginate E2F® se incorpora al final en el vino listo para el tiraje (una vez añadido el azúcar, la levadura y los otros componentes del licor). Se recomienda agitar constantemente el licor a lo largo de toda la operación. Se debe incorporar de manera regular y progresiva para lograr que se mezcle inmediatamente. Se recomienda vivamente el uso de una bomba dosificadora o de una conexión de encolado.
- Es indispensable no agitar las botellas antes de removerlas para evitar la resuspensión del depósito, lo cual puede ocasionar la formación de "flotantes" difíciles de eliminar.
- **Dosis de empleo:** 7 a 10 cL/hL de vino a tirar.
Atención: la población de levaduras al momento del embotellado debe estar entre 1 y 2.10⁶ células/mL de vino.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido beige claro

QUÍMICAS

- **Contenido en sulfitos:** 1,5 ± 0,5 g/L
- **pH :** 3,5 ± 0,5
- **Materia seca:** 4,5 ± 0,3 %

LÍMITES

- **Hierro:** < 550 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 10 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/19-11-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM