



Clarfine

Clarfine è un trattamento preventivo e curativo per mosti e vini che presentano caratteristiche di ossidazione, amarezza o sentori vegetali.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** PolyVinylPolyPyrrolidone (PVPP-E1202) e cellulosa (supporto di granulazione).
- ◆ **Interesse enologico:** La caratteristica principale di Clarfine è la sua capacità di **ffissare in modo selettivo i composti fenolici responsabili dei sentori erbacei e dell'ingiallimento dei vini**. Clarfine genera poche fecce, rendendone l'utilizzo molto conveniente.



MODALITÀ D'USO

- ◆ Lasciare rigonfiare per 1–2 ore in un volume d'acqua pari a 6 volte il suo peso. Introdurre lentamente e in modo omogeneo. Mantenere in sospensione per almeno 30 minuti mediante agitazione o rimontaggio senza aerazione.
- ◆ **Dose d'impiego:** *In prevenzione:* da 10 a 20 g/hL. *In trattamento curativo:* da 20 a 60 g/hL.
Dose massima legale (regolamentazione UE) : 100 g/hL.



SPECIFICAZIONI

FISICHE

- ◆ **Aspetto e colore:** Polvere bianca

CHIMICHE

- ◆ **Umidità:** < 6 %
- ◆ **Ceneri:** < 0,5 %
- ◆ **Azoto totale:** 9.5 ± 1 %

LIMITI

- ◆ **Metalli pesanti (in Pb) :** < 10 mg/kg
- ◆ **Arsenico:** < 3 mg/kg
- ◆ **Piombo:** < 2 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ◆ **Zinco:** < 5 mg/kg
- ◆ **Cadmio:** < 1 mg/kg
- ◆ **Solfati:** < 1 000 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Fusti da 25 kg.
- ◆ Conservare nel suo imballaggio originale, ben sigillato, in un luogo fresco, pulito, asciutto e senza odori. Rispettare la data di scadenza (DLUO) indicata sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apert.