

CLARACEL DC

Clarificante specifico per mosti con attività stimoladora di fermentazione

APPLICAZIONE

Molte volte la semplice chiarificazione del mosto non è sufficiente per assicurare il perfetto e regolare sviluppo della fermentazione: si necessitano attivanti o attivatori specifici (tipo Polimersei DC) che favoriscono l'andamento fermentativo anche in casi più critici.

Claracel DC è un prodotto che, insieme alle sue caratteristiche flocculanti specifiche, ha capacità di attivante e regolatore di fermentazione.

Il suo impiego garantisce una rapida chiarificazione con eliminazione di coloidi (per presenza di speciali bentoniti prodotte da Dal Cin) e della carica polifenolica (per la presenza di caseinato micronizzato molto puro); garantisce anche sedimenti molto ridotti e compatti con conseguenti chiari di facile filtrabilità o fermentabili direttamente.

La presenza di fibre polisaccaridiche favorisce la progressione fermentativa per le sue capacità di assorbire e neutralizzare le sostanze inibitorie.

COMPOSIZIONE

Polvere composta da caseinato potassico in elevato porcentaje, bentoniti attivate purificate, materiale siliceo assorbente di alto peso specifico, fibre polisaccaridiche in polvere.

DOSI E MODO D'USO

Si dissolve il prodotto in acqua, lasciandolo reattivare per poco tempo, versandolo nella massa sotto agitazione, immediatamente prima o durante la fermentazione.

Le dosi variano tra 40 e 100 g/hl, secondo le necessità.

CONFEZIONI

Sacchi di 25 kg.