

## CLARACEL DC

Clarificante específico para mostos con actividad estimuladora de fermentación

### APLICACIÓN

Muchas veces la sencilla clarificación del mosto no es suficiente para asegurar el perfecto y regular desarrollo de la fermentación: se necesitan activantes o activadores específicos (tipo Polimersei DC) que favorecen el andamiento fermentativo también en casos más críticos.

**Claracel DC** es un producto que, junto a sus características floculantes específicas, tiene capacidades de activante y regulador de fermentación.

Su empleo garantiza una rápida clarificación con eliminación de coloides (por presencia de especiales bentonitas producidas por Dal Cin) y de la carga polifenólica (por la presencia de caseinato micronizado muy puro); también garantiza unos sedimentos muy reducidos y compactos con consecuentes claros de fácil filtrabilidad o fermentables directamente.

La presencia de fibras polisacáridicas favorece la progresión fermentativa por sus capacidades de absorber y neutralizar las substancias inhibidoras.

### COMPOSICIÓN

Polvo compuesto por caseinato potásico en elevado porcentaje, bentonitas activadas purificadas, material silíceo absorbidor de alto peso específico, fibras polisacáridicas en polvo.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Se disuelve el producto en agua, dejándolo reactivar por poco tiempo, vertiéndolo en su totalidad en la masa bajo agitación, inmediatamente antes o durante la fermentación.

Las dosis varían entre 40 y 100 g/hl, según necesidades.

### ENVASES

Sacos de 25 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com

