

## CLARASI DC

Clarificante estabilizante del color de los vinos

### APLICACIÓN

Es un preparado especial en polvo dotado de elevada acción absorbente e inhibidora en cuanto a la oxidación del vino y sustancias oxidables (polifenoles, catequinas, leucoantocianos, etc.).

Es eficaz para contrastar las quiebras particularmente la fosfato-férrica. Añadir el producto inmediatamente antes del tratamiento clarificante con bentonita.

### COMPOSICIÓN

Caseinato potásico (caseína >65%), bentonitas activas purificadas, componente silicio absorbente de alta superficie específica.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

20-100 g/hl. El producto se disuelve previamente en agua vertiendo poco después su totalidad en la masa bajo agitación. Esperar 24-48 horas para conseguir una acción radical.

### ENVASES

Paquetes de 1 kg y 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](http://dalcin.com) - [enolia@dalcin.com](mailto:enolia@dalcin.com)

