

## ELECTRA

---

### ELIMINACIÓN DE LAS PROTEÍNAS INESTABLES DE MOSTOS Y VINOS

#### CARACTERÍSTICAS

---

**ELECTRA** es una bentonita cálcica activada, con un gran poder desproteinizante.

#### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

**ELECTRA** proporciona unos resultados excelentes, tanto en mostos como en vinos. **ELECTRA** puede utilizarse de manera precoz en el mosto para disminuir así la cantidad de bentonita necesaria después en el vino para eliminar las proteínas inestables. Además, **ELECTRA** puede utilizarse en flotación para mejorar la clarificación del mosto y disminuir significativamente la presencia de proteínas inestables, eliminando de esta manera las enzimas responsables de la oxidación (polifenoloxidasas).

**ELECTRA** se utiliza también en el vino para su estabilización proteica. Las propiedades específicas (reológicas) de **ELECTRA** permiten una muy buena desproteinización, con un volumen de sedimentos medio.

#### APLICACIONES

---

**ELECTRA** puede utilizarse de manera precoz en el mosto, y también en el vino.

#### DOSIS

---

Dosis de utilización en el mosto y en el vino: 20 a 100 g/hl.

#### MODO DE EMPLEO

---

Espolvorear lentamente **ELECTRA** sobre el agua y agitar vigorosamente. Mojar todos los polvos y deshacer los eventuales grumos (preparar una solución al 5 % como máximo – 50 g por litro de agua). Dejar hinchar de 2 a 3 h como mínimo (máximo 12 horas). Agitar de nuevo para formar un gel. En este momento **ELECTRA** ya está lista para ser usada.

Se recomienda la utilización de un dispositivo para clarificantes.

#### Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

#### INGREDIENTES

---

Bentonita cálcica activada.

#### PRESENTACIÓN

---

Envases de 1, 5 y 25 kg

## CONSERVACIÓN

---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*