

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.