



Technovin Καρδάτου
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα
Τηλ. 22960 28416
technovi@otenet.gr
www.technovin.gr
Fax 22960 28110
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

Φυτικά διαυγαστικά της σειράς Wanax (Linea Wanax)

CLARITO FITO K

ΣΥΝΘΕΣΗ

Φυτικές πρωτεΐνες επιλεγμένες με βάση το επιφανειακό ηλεκτρικό φορτίο, 20%.

Φυτικός αποχρωστικός άνθρακας υψηλής καθαρότητας από ξύλο πεύκου, 10%.

PVPP, 5%.

Ενεργοποιημένος μπετονίτης (E 558), 65%.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το CLARITO® FITO K έχει υφή ομοιογενούς πούδρας χρώματος σκούρο γκρι και είναι διαλυτό σε κρύο νερό. Στο νερό σχηματίζει διάλυμα το οποίο με το χρόνο «φουσκώνει» και αποκτά τις ιδιότητες σταθεροποίησης και διαύγασης.

Το CLARITO® FITO K είναι σύνθετο σκεύασμα το οποίο, χάρη στη ταυτόχρονη παρουσία στη σύνθεσή του οργανικών και ανόργανων διαυγαστικών, παρουσιάζει πολλαπλή δράση επί των συστατικών τα οποία θεωρούνται υπεύθυνα για την αστάθεια των οίνων, όπως είναι οι πρωτεΐνες και οι πολυφαινόλες.

Το μίγμα των φυτικών πρωτεϊνών οι οποίες εμπεριέχονται στη σύνθεσή του, έχει επιλεγεί με βάση τη μελέτη του ηλεκτρικού φορτίου επιφάνειας, χάρη στη συσκευή S.C.D. (Streaming Current Detector). Το CLARITO® FITO K δεν περιέχει ουσίες οι οποίες θεωρούνται αλλεργιογόνες σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, είναι δηλαδή ένα προϊόν “allergen free”. Επιπλέον, στη σύστασή του δεν εμπεριέχονται πρώτες ύλες από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς, είναι δηλαδή και ένα προϊόν “GMO-free”.

ΧΡΗΣΕΙΣ - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Χάρη στο ευρύ φάσμα δράσης του, το CLARITO® FITO K μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο σε γλεύκη όσο και οίνους, σε περιπτώσεις όπου το ζητούμενο είναι η βελτίωση και η σταθεροποίηση του φαινολικού κλάσματος και πιο συγκεκριμένα του χρώματος.

Η παρουσία των ειδικά επιλεγμένων φυτικών πρωτεϊνών βελτιώνει και επαναφέρει τη φρεσκάδα σε οξειδωμένα κρασιά, ενώ ταυτογχρόνως βελτιώνει την οργανοληπτική εκτίμηση του χρώματος. Το CLARITO® FITO K βρίσκει άριστη εφαρμογή και παρουσιάζει εξαιρετικά αποτελέσματα σε οίνους πίεσεων (επιβαρυσμένους με φαινολικά οξειδώσιμα συστατικά), σε οίνους οι οποίοι έχουν παραμείνει αρκετό διάστημα αποθηκευμένοι (π.χ. της προηγούμενης χρονιάς) και έχουν αρχίσει ήδη να οξειδώνονται (προκαλεί μείωση των πολυφαινολών και βελτίωση του χρώματος, βελτιώνοντας έτσι τόσο τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όσο και τη σταθερότητα αυτών των οίνων έναντι μελλοντικών οξειδώσεων). Επίσης ενδείκνυται ιδιαίτερα για γλεύκη πίεσεων (2^η, 3^η πίεση κλπ) τα οποία μπορούμε να «διορθώσουμε» οργανοληπτικά, έτσι ώστε να έχουμε καλύτερο ποιοτικά προϊόν και μια «καθαρή» αλκοολική ζύμωση. Όταν θέλουμε να χρησιμοποιήσουμε το CLARITO® FITO K σε οίνους πριν την εμφιάλωση, συνιστάται να ελέγχουμε την πρωτεϊνική σταθερότητα, και εάν απαιτείται να συμπληρώσουμε με μια μικρή δόση μετενότη. Σε κάθε περίπτωση πάντως, η χρήση του CLARITO® FITO K δεν έχει δείξει μέχρι τώρα ότι προκαλεί υπερκολάρισμα.

Για τη χρήση του CLARITO® FITO K τηρήστε τους σχετικούς ισχύοντες κανονισμούς.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε σιγά σιγά το CLARITO® FITO K σε δεκαπλάσια ποσότητα νερού, αναδεύοντας προσεκτικά και το αφήνουμε να σταθεί για 2-4 ώρες (ενυδάτωση του μετενότη). Προσθέτουμε στη δεξαμενή έτσι ώστε να εξασφαλίσουμε μια καλή ομογενοποίηση.

ΔΟΣΕΙΣ

10 - 40 gr/hl σε λευκούς οίνους και γλεύκη προερχόμενα από λευκά σταφύλια.

30 - 80 gr/hl σε ερυθρούς οίνους και «ερυθρωπά» γλεύκη.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σάκοι των 25 kg.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό και στεγνό μέρος. Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες.

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως μη επικίνδυνο.