

# CLARITO® SPRAY DRY

# COATEC

## COMPOSIÇÃO

Caseinato de Potássio puríssimo.

## CARACTERÍSTICAS

CLARITO® SPRAY DRY é um caseinato de potássio a elevada pureza. O particular processo de dessecação "spray dry" resulta em uma ótima solubilidade do produto, sem formação de grumos e espuma. A pureza das matérias-primas das quais deriva o CLARITO® SPRAY DRY evita qualquer cessão de odores e sabores estranhos ao vinho.

## USO

CLARITO® SPRAY DRY representa o produto ideal para o tratamento antioxidante do vinho, graças ao seu efeito preventivo e curativo.

O emprego de CLARITO® SPRAY DRY comporta as seguintes vantagens:

- retirada de até 50% de ferro trivalente, protegendo das oxidações e da "casse" fosfato-férrica;
- retirada de uma parte do cobre;
- redução do teor em substâncias polifenólicas (catequinas, protoantocianidinas) responsáveis pelas oxidações e sucessivas madeirizações;
- melhoramento geral das características organolépticas;
- obtenção de um melhoramento geral dos odores, o que lhe permite amplo emprego no preparo dos vinhos base para espumante.

CLARITO® SPRAY DRY empregado nos vinhos oxidados provoca uma forte redução das alterações oxidativas, restaurando em parte as características aromáticas do produto. Também, o seu uso no curso das fermentações em associação a bentonite, permite obter vinhos organolepticamente mais finos. Flocculando apenas pelo efeito da acidez, CLARITO® SPRAY DRY não apresenta perigo de sobrecolagem. Enfim é necessário ter presente que o caseinato de potássio apresenta certo efeito decolorante em vinhos tintos. Para o uso do CLARITO® SPRAY DRY deve-se seguir as normas e leis vigentes.

## MODALIDADE DE USO

Dissolver CLARITO® SPRAY DRY em cerca de 10-15 partes de água, sob agitação contínua; deixar repousar agitando de vez em quando. Adicionar à massa de modo a assegurar uma instantânea dispersão em todo o produto a tratar.

## DOSES

De 20 a 100g/hL nos mostos;  
de 10 a 70g/hL nos vinhos brancos;  
de 10 a 40g/hL nos vinhos tintos.

## APRESENTAÇÃO

Sacos de 25Kg e sacos de 1Kg – líquido.

## CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Fechar cuidadosamente as embalagens abertas.

## PERICULOSIDADE

Com base ao D.M. de 28/01/1992 o preparado é classificado como não-perigoso.



**AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA**

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62