

SPRAYCLAR são formulados policompostos de ação clarificante e estabilizante empregados no tratamento preventivo e corretivo das oxidações. SPRAYCLAR são compostos a base de bentonite puríssima e produtos proteicos (caseínicos, albumina e gelatina), associados ao metabissulfito de potássio, a vitamina C. SPRAYCLAR, graças a sua composição, que combina a ação sinérgica de clarificantes orgânicos e inorgânicos à ação estabilizante do metabissulfito e do ácido ascórbico, garante uma perfeita estabilidade e conservação do produto tratado.

VANTAGENS DO SEU EMPREGO

- Substitui o emprego de carvões descolorantes e desodorizantes, eliminando polifenóis oxidados.
- Elimina substâncias indesejáveis que no futuro serão responsáveis por alterações do tipo proteico e oxidásico (proteínas, ferro, cobre).
- Exalta os aromas e sabores dos vinhos pela eliminação de substâncias responsáveis pela oxidação, bem como previne o pardeamento dos vinhos.
- Interfere minimamente nas características organolépticas dos vinhos tratados.
- Pode ser empregado durante a fermentação, para se obter vinhos de coloração menos intensa, mais aromáticos e estáveis no tempo.
- Facilmente filtráveis após o término da fermentação.
- Incorpora SO₂, 10g/hL aumenta em 5mg/L o seu teor.

TIPOS DISPONÍVEIS

SPRAYCLAR STD - A base de bentonite natural puríssima, caseína láctea, oportunamente balanceada com bicarbonato de potássio, para torná-la solúvel em água, albumina de ovo, gelatina, metabissulfito de potássio e ácido ascórbico.

SPRAYCLAR PLUS - A base de bentonite natural puríssima, caseinato de potássio puríssimo micronizado, albumina de ovo, gelatina, metabissulfito de potássio e ácido ascórbico.

DOSES DE USO

40 - 150g/hL em mostos

20 - 80g/hL em vinhos

MODO DE EMPREGO

Diluir a dose requerida de SPRAYCLAR em 10 partes de água, agitar energicamente a fim de evitar a formação de grumos. Incorporar lentamente a solução assim obtida à massa. No caso de tratamentos de grandes volumes é recomendado o uso de bombas dosadoras ou tubos venturi, a fim de garantir melhor homogeneização do produto. Separar das borras tão logo seja obtida a clarificação pois se trata de produto de natureza orgânica.

NOTA

Nos vinhos a serem pasteurizados, é aconselhável combinar o uso do produto a uma adição de bentonite, a fim de se obter suficiente desproteïnização.

EMBALAGEM

- Caixas com 12Kg líquido
- Sacos de 40Kg líquido