



ALGICLAR

Preparado enológico de elevada tecnologia, baseado na transformação molecular de um agregado coloidal formado por um aglomerado de núcleos de montmorillonita e alginato potássico com carga diferenciada. A união dos dois produtos a nível molecular permitem aumentar as ações floculante e clarificante.

COMPOSIÇÃO

Bentonite sódica eletro purificada/separada e alginatos purificados.

Teor de SiO₂ de 50% e de ácido algínico de 1%.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Retirada total das partículas em suspensão;

Formação de depósito compacto e de fácil separação;

Clarificação perfeita;

Nenhum impacto sobre as características organolépticas do vinho;

Preparação rapidíssima (cerca de 5-6 minutos).

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Produto em pó. Está disponível em embalagens de 1Kg e 15Kg.

O produto deve ser conservado em embalagem fechada, protegido da luz e umidade a uma temperatura entre 10 e 25°C.

**PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX
OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.**

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Clarificante a base de bentonite sódica e alginato.

DOSES DE USO

De 4 a 10 g/hL do volume do licor de tiragem. A dosagem varia em função do tipo de levedura e do ativante de fermentação utilizados na mesma adição. A presença de polissacarídeos residuais das leveduras podem influenciar na compactação e como consequência na dosagem de ALGICLAR.

MODO DE USO

Preparar solução dissolvendo ALGICLAR em 15-20 litros de água, polvilhando o produto e agitando vigorosamente.

Aguardar 5-6 minutos.

Utilizar a solução obtida rapidamente afim de evitar contaminações.

Atenção: um coadjuvante de tiragem deve flocular no vinho engarrafado ao final da fermentação e qualidade do depósito formado depende essencialmente do sistema de incorporação ao vinho. A adição de ALGICLAR deve ser a última etapa do processo de tiragem.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 15 Kg

Embalagem de 1 Kg