



SPRAYFIT

É um preparado enológico base de bentonite puríssima, proteína de origem vegetal e celulose ativada micronizada. Os vinhos derivados de mostos tratados com SPRAYFIT conservam, durante a sua evolução, caráter fresco e refinado. Também assegura perfeita estabilidade do produto tratado, pois flocula os coloides positivos responsáveis pela turbidez e sabores indesejáveis, bem como elimina as substâncias fenólicas responsáveis pelas oxidações. A celulose contida em SPRAYFIT permite aumentar a superfície de contato e favorecer os fenômenos de absorção. Favorece também um transcurso mais rápido das fermentações, como também as refermentações de vinhos com resíduos de açúcar ou destinados a espumantização, graças a sua grande capacidade de absorção dos ácidos graxos que atuam como inibidores do metabolismo das leveduras.

VANTAGENS DO SEU EMPREGO

• Substitui o emprego de carvões descorantes e desodorizantes, eliminando polifenóis oxidados

 Exalta os aromas e sabores dos vinhos pela eliminação de substâncias responsáveis por sabores amargos e vegetais

• Permite a diminuição do uso de anidrido sulfuroso, graças a sua ação sobre a polifenoloxidase e metais pesados

· Garante melhor filtração logo após a fermentação facilitando uma rápida comercialização

 \cdot Interfere minimamente nas características organolépticas dos vinhos tratados

 \cdot Ativa fisicamente as fermentações, atuando como suporte das leveduras.

SPRAYFIT não contém proteína de origem animal em sua composição!

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Clarificante a base de bentonite, proteína vegetal e celulose

DOSES DE USO

40 - 150g/hL em mostos e refermentações 20 - 100g/hL em vinhos

MODO DE EMPREGO

Diluir a dose requerida de SPRAYFIT 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, garantindo melhor homogeinização do produto. Separar das borras tão logo seja obtida a clarificação pois possui produto de natureza orgânica em sua composição.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 20 Kg Embalagem de 2 Kg

AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua João Torriani, 269 | Licorsul | 95705-868 | Bento Gonçalves | RS Fone 54 3455.1500 | CNPJ: 08.020.120/0001-62