



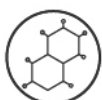
CARATTERISTICHE GENERALI

CK TOP è un composto proteico chiarificante a base di caseinato di potassio. Può essere utilizzato nei vini sia come antiossidante, sia come chiarificante. Soprattutto nei vini bianchi che mancano di attività colloidale, CK TOP garantisce una chiarifica ottimale e una profumazione dei vini migliore. Grazie alla sua elevata disperdibilità in acqua, può essere utilizzato senza il rischio di formazione di grumi e una formazione di schiuma contenuta. CK TOP è pressoché inodore, insapore e non contiene nessuna sostanza conservante. L'uso di CK TOP trova applicazione in diversi momenti della vinificazione.

Fermentazione: associato a Bent HWH, CK TOP permette di ottenere una fermentazione rapida e completa, ottenendo un vino organoletticamente più fine e delicato. Nelle vinificazioni in bianco, CK TOP riesce ad assorbire selettivamente la frazione polifenolica costituita dalle catechine e dalle proantocianidine monomeriche, causa principale degli imbrunimenti dei vini bianchi.

Chiarifica: sui mosti e/o sui vini, in combinazione con Bent HWH, CK TOP permette di ottenere una completa pulizia. Inoltre, fornisce una parziale stabilizzazione chimico-fisica del vino grazie all'assorbimento di alcuni metalli in forma ionica (rame e ferro). In particolare, fornisce una stabilizzazione chimico-fisica di tutte le sostanze polifenoliche responsabili di fenomeni di ossidazione.

Cura delle Ossidazioni: l'utilizzo di CK TOP risulta particolarmente indicato per la cura di tutti i vini precocemente invecchiati o ossidati; infatti CK TOP attenua in modo selettivo e deciso le note ossidative (maderizzato) e di conseguenza recupera le caratteristiche aromatiche del prodotto, salvaguardando i profumi naturali del vino.



COMPOSIZIONE

Caseinato di potassio – Cellulosa



DOSI E MODALITÀ D'USO

Disperdere preventivamente CK TOP in acqua fredda in rapporto 1:20, sotto agitazione continua, per evitare l'eventuale formazione di grumi. Lasciare riposare per 2 ore la soluzione così ottenuta ed aggiungerla al mosto o al vino in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo venturi, avendo cura di dosare la soluzione su almeno il 50% della massa.

Mosti in fermentazione	20 – 50 g/hL
Mosti in chiarifica	50 – 100 g/hL
Vino	20 – 80 g/hL
Cura del vino ossidato	40 – 100 g/hL



CODICE PRODOTTO

0101AG.00124	Kg 2.5
0101AG.00050	Kg 15
0101AG.00047	Kg 20



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 10 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Regolamento (UE) 934/2019. Conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM. Contiene allergeni, ai sensi del Decreto 31 maggio 2016 n. 142 e della Direttiva 2007/68/CE Allegato III bis. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.