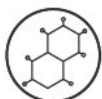




CARATTERISTICHE GENERALI

CLAR P H100 è un formulato enzimatico micro-granulare, solubile in acqua e in mosto, ottenuto da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, OGM free, purificato dall'attività cinnamyl esterasi (FCE). CLAR P H100 è caratterizzato da un'elevata attività pectolitica, attiva al normale pH del mosto. Risponde ai requisiti previsti per gli enzimi destinati ad uso alimentare dallo standard internazionale Jefca (FAO) e ha 26000 VU x 100/g a 20°C. Se utilizzato nell'opportuno dosaggio in relazione alla concentrazione della pectina nel mosto (vedi test all'alcool), permette di raggiungere una depectinizzazione veloce e completa, consentendo di ottenere un illimpidimento dei mosti e la formazione di depositi compatti e poco voluminosi. Il trattamento enzimatico facilita tutte le successive operazioni tecnologiche, compreso la filtrazione dei futuri vini.



COMPOSIZIONE

Enzima pectolitico di *Aspergillus niger*.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Dose consigliata: 0.5 – 3 g/hL in funzione alla concentrazione di pectine presenti nel mosto
Sciogliere il preparato enzimatico in dieci parti di acqua fredda, pulita ed esente da cloro e da composti flocculanti le proteine (bentonite, tannino, sol di silice o composti con carica elettrica negativa). Si consiglia di utilizzare la soluzione enzimatica entro un tempo massimo di otto ore dalla sua preparazione. Distribuire la soluzione preparata in modo proporzionale ed omogeneo nel serbatoio di decantazione, possibilmente facendo uso di un dispositivo di dosaggio automatico, di una pompa volumetrica o di un tubo Venturi. Attendere almeno due ore dal dosaggio dell'enzima per l'aggiunta in vasca di eventuali coadiuvanti di chiarifica ad azione deproteinizzante (bentonite, sol di silice).



CODICE PRODOTTO

0101AE.00012	Kg 0.5
0101AE.00006	Kg 5
0101AE.00007	Kg 10



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e con una temperatura di refrigerazione di 4 - 10° C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso professionale ed alimentare. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, Reg. (UE) 231/2012. Conforme al Reg. (UE) 934/2019 e s.m.i. e al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e la loro inalazione in forma di polveri o aerosol può indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.

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.