

Next Clar CAT FREE

#Enol

SCHEDA TECNICA

Chiarificante veloce ed efficace – specifico per l'eliminazione delle catechine e dei polifenoli ossidabili**Next Clar CAT FREE– i vantaggi:**

- Reazione garantita e chiarifica efficace verso le catechine e le procianidine e leucoantociani.
- Elimina i polifenoli ossidati ma anche quelli ossidabili.
- Miglioramento della stabilità ossidativa del vino. Molto adatto alle basi spumanti.
- Veloce sedimentazione con formazione di deposito molto compatto.
- **Allergen Free**
- Veloce preparazione, facile da usare.

Next Clar CAT FREE– che cos'è:

Complesso di proteine vegetali (patata e pisello), PVPP e bentonite.

Preparato specifico con grande affinità con i vari gruppi di molecole polifenoliche (catechine e procianidine).

Next Clar CAT FREE– dosaggio e modalità d'uso:

Vini Bianchi e rosati: 5 – 40 g/hl secondo la quantità di polifenoli presenti. Si consiglia di valutare la corretta dose tramite prove preliminari in laboratorio

Modalità d'uso: reidratare il prodotto in acqua in ragione di 1:20. Mescolare energicamente e lasciare gonfiare per 1 – 2 ore. Aggiungere in modo proporzionale alla massa da chiarificare. Una volta aggiunta alla massa operare un rimontaggio o agitazione di almeno 30 minuti per garantire l'omogeneizzazione e per ottimizzare l'efficacia del prodotto.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto si consiglia di usare in giornata. Teme l'umidità

Ultimo aggiornamento: 02.09.2020 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Next Clar CAT FREE

#Enol

SCHEDA TECNICA

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 Codex OIV Prodotto non ammesso per la produzione di vini biologici (Reg. CE 203/2012)
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
Confezione	Pacco da 1 kg oppure sacco da 20 kg. Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.

Vi invitiamo a contattare il nostro servizio tecnico per qualsiasi richiesta di approfondimento o per ulteriori informazioni.

I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Servizio tecnico Vinext: info@vinext.it; +39 335 1225521

Ultimo aggiornamento: 02.09.2020 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€