

# POLYCEL CLAR

20% PVPP + BENTONITA + GELATINA + CELULOSA

## CARACTERÍSTICAS

El PVPP presente en POLYCEL CLAR actúa frente a los polifenoles oxidados y oxidables de los vinos blancos y rosados, evitando así los efectos que el oxígeno tiene sobre éstos.

Con POLYCEL CLAR eliminamos el riesgo de pardeamiento, obteniendo vinos con mayor longevidad y estabilidad en el tiempo.

La mejora en carácter organoléptico se ve reflejada no sólo en la restauración del color sino también en la limpidez y finura obtenidas en nariz, eliminando el carácter de maderización propio de los vinos oxidados.

La acción conjunta de la bentonita y de la gelatina hace de POLYCEL CLAR una ventajosa elección a la hora de la clarificación de los vinos, realizando en un solo paso la limpieza y estabilización de los mismos. La bentonita permite compactar los flóculos obteniendo lías bien compactas.

Siempre es aconsejado realizar un ensayo de estabilización proteica después del tratamiento para asegurarnos de la correcta estabilidad de los vinos.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

## UTILIZACIÓN

- Disolver 1 kg de POLYCEL CLAR en 10 litros de agua fría (nunca en mosto o vino). La disolución es fácil pero parcial (PVPP insoluble).
- Incorporar al mosto o al vino una hora después.
- Separar el precipitado del mosto y filtrar en el caso del vino.
- La preparación líquida de POLYCEL CLAR debe ser utilizada en el mismo día.
- Homogeneizar la solución cada vez que se utilice.

## LEGISLACIÓN

El PVPP está autorizado por el Reglamento (CE) nº 1493/99 (anexo IV) a dosis máxima de 80 g/hl.

Dosis máxima legal de POLYCEL CLAR: 400 gr/l.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

## PRESENTACIÓN

Envase de 10 kg.

