



# **CALCICA**

## Bentonita cálcica natural seleccionada para el tratamiento de mostos y vinos

## **CARACTERÍSTICAS**

CALCICA es una bentonita cálcica natural.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

**CALCICA** proporciona unos resultados excelentes, tanto en mostos como en vinos. Utilizada en el mosto, permite disminuir la cantidad de bentonita necesaria después en el vino para eliminar las proteínas inestables. **CALCICA** ha sido desarrollado específicamente para obtener un volumen muy pequeño de sedimentos, incluso al utilizarla a dosis elevadas.

## **APLICACIONES**

**CALCICA** puede utilizarse de manera precoz en el mosto, y también en el vino para la estabilización proteica.

## **DOSIS**

Dosis de utilización en el mosto y en el vino: 20 a 150 g/hL.

## **MODO DE EMPLEO**

Espolvorear **CALCICA** sobre el agua y agitar. Mojar todos los polvos y deshacer los eventuales grumos (preparar una solución al 10 % como máximo – 100 g por litro de agua).

Dejar hinchar 1 hora como mínimo y volver a agitar nuevamente para formar un gel (las bentonitas cálcicas naturales se hinchan poco, por lo que pueden utilizarse rápidamente).

En este momento CALCICA ya está lista para ser usada.

Se recomienda la utilización de un dispositivo para clarificantes.

### Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional. Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

#### **INGREDIENTES**

Bentonita cálcica natural.

## **PRESENTACIÓN**

25 kg

104/2015 - 1/2





# **CONSERVACIÓN**

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.