

CALCICA

Bentonite cálcica natural selecionada para o tratamento dos mostos e dos vinhos

CARACTERÍSTICAS

CALCICA é uma bentonite cálcica natural.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

CALCICA dá excelentes resultados tanto nos mostos quanto nos vinhos. Durante a utilização em mosto, ela permite diminuir a quantidade de bentonite necessária no vinho para eliminar as proteínas instáveis. **CALCICA** foi desenvolvida especificamente para obter volumes de depósitos muito pequenos mesmo durante a utilização a fortes doses.

APLICAÇÕES

CALCICA pode ser empregada precocemente no mosto e é igualmente utilizada no vinho para a estabilização proteica.

DOSE DE EMPREGO

Doses de utilização em mosto e em vinho: 20 a 150 g/hL.

MODO DE EMPREGO

Salpicar **CALCICA** sobre a água e agitar. Molhar todo o pó e reabsorver bem os grumos (realizar soluções de no máximo 10% – 100g por litro de água)

Deixar inchar no mínimo 1 hora, em seguida efetuar uma nova agitação para formar um gel (As bentonites cálcicas naturais incham pouco e assim podem ser utilizadas rapidamente. **CALCICA** está então pronta para ser utilizada.

A utilização de uma conexão de colagem é altamente aconselhada.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Usar em conformidade com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

25 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada na origem, ao abrigo da luz num lugar seco e isento de odor.

Embalagem aberta: a ser utilizada rapidamente.

As informações que figuram aqui acima correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos. Elas são dadas sem compromisso nem garantia à medida que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Elas não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e os dados de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

102/2018 - 1/1