



ELECTRA®



Eliminación de las proteínas inestables

Gran poder desproteínizante

Bentonita cálcica activada en polvo



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Puede utilizarse en todas las etapas de la producción del vino: prefermentación / fermentación / vino.
- En el mosto: permite reducir la cantidad de bentonita necesaria en el vino para su estabilización proteica.
- En flotación: mejora la clarificación del mosto, disminuye la presencia de proteínas inestables y elimina las enzimas responsables de la oxidación (polifenol oxidasas).
- Las propiedades específicas (reológicas) de ELECTRA® permiten conseguir una muy buena eliminación de las proteínas, con un volumen de sedimentos mediano.



DOSIS

20 a 100 g/hL, en función del resultado del test de estabilidad proteica.



PRESENTACIÓN



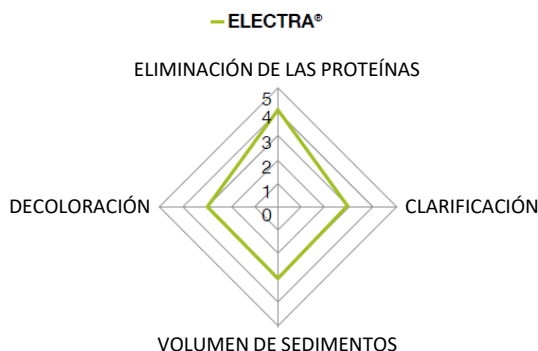
**1 KG
5 KG
25 KG**



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

POSICIONAMIENTO DE ELECTRA®:



La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en 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.




MODO DE EMPLEO

1



Agua



Dejar hinchar de
2 a 3 horas

2



Preparación

Espolvorear ELECTRA® sobre
el agua y agitar.

Mojar todo el polvo y eliminar bien
los grumos (preparar soluciones al
5 % como máximo – 50 g por litro
de agua)

Agitar nuevamente hasta formar un gel.
¡La bentonita está a punto para usar!



- No preparar nunca una bentonita con vino = pérdida de eficacia.
- Se recomienda encarecidamente el uso de un racor para clarificantes.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.


COMPARACIÓN DE LOS TESTS DE ESTABILIDAD PROTEICA

Test	Ventajas	Inconvenientes	Reproducibilidad	Sensibilidad	Fiabilidad
Calor	Test clásico	Bastante largo. Poco sensible & poco fiable	+	+	-
Calor + Taninos	Test clásico. Muy sensible	Bastante largo. Reacción con todas las proteínas (incluso las estables). A veces, problemas de reproducibilidad	+	+++	+++
Bentotest	Simple & Rápido	Falsos positivos	+++	+++	-
TCA	Bastante simple	TCA peligroso para el medio ambiente	+++	++	+++
ProStab	Bastante simple & rápido	Conservación de los reactivos en el refrigerador	+++	++	++
Electroforesis	Visualización & semicuantificación de todas las proteínas	Muy largo, productos tóxicos y material costoso	+++	+++	+++