ESTABILIZANTES

ELECTRA

Eliminação de proteínas instáveis em mostos e vinhos

CARACTERÍSTICAS

ELECTRA é uma bentonita de cálcio ativada com alto poder desproteinizante.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

ELECTRA garante excelentes resultados tanto no mosto quanto no vinho. **ELECTRA** pode ser usada precocemente sobre o mosto, para em seguida diminuir a quantidade de bentonita necessária a ser utilizada sobre o vinho e, assim, eliminar as proteínas instáveis. Por outro lado, **ELECTRA** pode ser usado em flotação para melhorar a clarificação do mosto e reduzir significativamente a presença de proteínas instáveis, eliminando com isso as enzimas responsáveis pela oxidação (polifenóis oxidases).
ELECTRA também é usado no vinho para a estabilização proteica, as propriedades específicas (reológicas) de **ELECTRA** permite ao mesmo tempo obter uma muito boa desproteinização e um volume médio de depósitos.

APLICAÇÕES

ELECTRA pode ser usada precocemente sobre o mosto e sobre o vinho.

DOSAGEM

Doses de utilização sobre o mosto como sobre o vinho: 20 a 100 g/hl.

INSTRUÇÕES DE USO

Espalhar aos poucos **ELECTRA** na água mexendo vigorosamente sem parar. Molhar todo o pó e reabsorver bem os grumos (realizar soluções a 5% máximo – 50g por litro de água).
Deixar inchar durante 2 a 3 horas no mínimo (máximo 12 horas). Depois mexer novamente para formar um gel. **ELECTRA** está então pronta para ser utilizada.
A utilização de um tubo de conexão de colagem é fortemente recomendada.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

1, 5 e 25 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.
SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**