



MIRACOL



Estabilización de vinos que contienen una gran cantidad de proteínas

Tratamiento del vino antes de la filtración

Bentonita cálcica activada en polvo



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Poder óptimo de clarificación y adsorción de las proteínas.
- Preparación específica con eliminación de arenillas y otras impurezas.
- Bentonita de alta calidad.
- Especialmente recomendada para los vinos dulces de calidad y los vinos tintos termovinificados.
- **MIRACOL** permite unas dosis menores en comparación con otras bentonitas.



DOSIS

10 a 20 g/hL, o más en función de los ensayos



PRESENTACIÓN



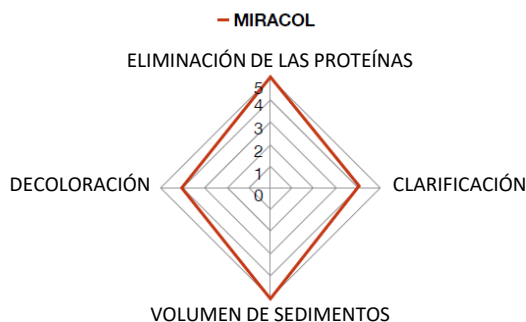
**1 KG
25 KG**



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 MIRACOL:



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 reposar
entre 1 y 2 h

Espolvorear MIRACOL sobre el agua y agitar.
(1 kg por 25 a 30 litros de agua)

2



Preparación

 Dejar hinchar
de 12 a 24 h

Agitar nuevamente.
Preparación a punto para usar.

NB: Para un tratamiento a una dosis de 20 g/hL, prever un volumen de lías del 4% aprox. y un tiempo de sedimentación de unos 4 días aprox.



- No preparar nunca una bentonita con vino = pérdida de eficacia.
- El éxito de la clarificación depende del hinchamiento y del modo de adición de la bentonita.
- MIRACOL se hincha mucho. En la hidratación con agua, no añadir más de 30 g de MIRACOL por litro de agua.
- 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.

ES BUENO SABER...



Tipo de bentonita	Índice de hinchamiento	Propiedades	Objetivo enológico
Sódica natural	**	Muy reactiva	Estabilización proteica
Cálcica natural	*	Poco reactiva	Compactación de las lías o de las colas proteicas
Sódica activada	***	Sobreactivada	Estabilización proteica ++
Cálcica activada	***	Muy reactiva	Estabilización proteica