

# BCP XXI

## Clarificante de fermentación libre de alérgenos

### CARACTERÍSTICAS

**BCP XXI** es un clarificante libre de caseína de fuerte acción desproteinizante en mostos y vinos. BCP XXI elimina de forma selectiva leucoantocianos y catequinas, responsables de los fenómenos oxidativos, así como polifenoloxidasas que catalizan dichas reacciones, previniendo los fenómenos de pardeamiento en mostos y vinos blancos y protegiendo el color en el caso de rosados y tintos.

**BCP XXI** mejora la compactación de las lías y la filtración posterior de los vinos.

### APLICACIÓN

Empleado en fermentación **BCP XXI**, contribuye a la elaboración de vinos más límpidos, aumentando la sensación de frescura en los mismos.

En la clarificación de vinos tranquilos, es un sustituto ideal de productos que contengan caseína.

**BCP XXI** es un producto libre de alérgenos.

### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

La aplicación de **BCP XXI**, mejora las características cromáticas y el perfil aromático, dando vinos con aromas primarios más francos y de más marcado carácter frutal.

### DOSIS

**Mosto** 20 - 50 g/hl

**Vino** 15 - 40 g/hl

*Dosis máxima legal: 320 g/hl*

### COMPOSICIÓN

Bentonita, PVPP y celulosa.

### MODO DE EMPLEO

- Dispersar la dosis de **BCP XXI** en 10 veces su peso en agua, asegurando una preparación homogénea.
- Dejar reposar la dispersión dos horas.
- Pasado este tiempo, adicionar al mosto/vino remon-tando. Homogeneizar completamente.

#### Precauciones de trabajo:

Si su empleo es durante la fermentación alcohólica, la mezcla se debe adicionar en las primeras fases.

### PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

pH (1%)	9 - 11
Humedad [%]	< 10
Granulometría (75µm) [%]	< 15

### ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color blanco lechoso, se aprecian fibras.

### PRESENTACIÓN

Envase de 15 Kg.

### CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.