

RAPIDCLAR

Clarificante complejo de acción rápida para vinos tintos

CARACTERÍSTICAS

La formulación de **Rapidclar** permite disminuir el tiempo de clarificación de los vinos tintos.

Rapidclar es un producto libre de alérgenos.

APLICACIÓN

El uso de **Rapidclar** está indicado para aquellos vinos tintos en los que es necesario acortar el tiempo de clarificación.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Con la aplicación de **Rapidclar** se obtienen vinos más suaves en boca.

COMPOSICIÓN

Gelatina de origen porcino, bentonita y tanino elágico.

DOSIS

Vino tinto **10 - 40 g/hl**

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.

MODO DE EMPLEO

- Disolver la cantidad de **Rapidclar** en proporción 1/10 en agua fría.
- Dejar en reposo durante 3 horas.
- Transcurrido ese tiempo, agitar nuevamente.
- Incorporar al volumen total del vino y homogeneizar.

Precauciones de trabajo:

Preparar la disolución de **RAPIDCLAR** en el momento de empleo. No utilizar si han transcurrido 24 horas tras su preparación.

PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS

pH al 10%	7,0 - 8,5
Cenizas [%]	40 - 50
Humedad [%]	7,5 - 10,0
Densidad aparente [g/ml]	0,6 - 0,7

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color beige.

PRESENTACIÓN

Envase de 25 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.