

BCP XXI

Clarificante libre de alérgenos.

CARACTERÍSTICAS

BCP XXI es un clarificante libre de caseína de fuerte acción desproteinizante. **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

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

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

Dosis recomendada 20-50 g/hl

Dosis máxima legal: 533 g/hl

COMPOSICIÓN

Bentonita, PVPP y celulosa.

MODO DE EMPLEO

1. Dispersar la dosis de **BCP XXI** en 10 veces su peso en agua, asegurando una preparación homogénea.
2. Dejar reposar la dispersión dos horas.
3. Pasado este tiempo, adicionar el producto y remontar. Homogeneizar completamente.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color blanco lechoso, se aprecian fibras.

PRESENTACIÓN

Envase de 15 Kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS **EP 729 (REV.4)**

pH (1%)	7.5 - 9.5
Humedad [%]	< 10
Granulometría (> 75µ) [%]	< 15

CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.