

# FRESHPROTECT

## CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Combinado a base de PVPP, bentonitas, celulosa y goma arábiga

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**FRESHPROTECT** ha sido especialmente desarrollado para poder ser utilizado en mostos y vinos.

Esta fórmula se destina :

- a los mostos pudiendo mostrar una sensibilidad a la oxidación
- a los vinos blancos oxidados. **FRESHPROTECT** permite eliminar el color pardo responsable de la desviación oxidativa visual de los vinos blancos.
- en mostos como en vinos, la presencia de PVPP aliada a la celulosa permite disminuir de manera significativa las sensaciones amargas y herbáceas.

### MODO DE EMPLEO

Diluir **FRESHPROTECT** agitando en 10 veces su peso de agua fría.

Dejar en reposo 1 hora, mezclar e incorporar al mosto o al vino a través de un sistema de dosificación de clarificantes.

### DOSIS DE EMPLEO

- En mostos o vinos blancos y rosados : 20 a 100 g/hL

La dosis a utilizar es función del grado de oxidación del mosto o del vino, o del estado sanitario.

- En vino : se aconsejan ensayos previos.

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg, 20kg

Conservar en lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25 °C.

La fecha óptima de utilización de **FRESHPROTECT** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España