

PHOSPHATES MAZURE

CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Preparación a base de silicato de aluminio hidratado natural. Se presenta bajo la forma de suspensión.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los **PHOSPHATES MAZURE** son una preparación que favorece la coherencia y la supresión del depósito que se forma durante la segunda fermentación en botella, lo que mejora el trasiego automático o tradicional.

Los **PHOSPHATES MAZURE** fueron elaborados por el I.O.C. para suprimir todos los fenómenos de adherencia de los depósitos en el vidrio. Volviendo pesado las partículas en suspensión, permiten traer los elementos los más ligeros hacia el bajo y apilar todo el depósito en el gollete de la botella.

Los **PHOSPHATES MAZURE** amplían la acción del CLARIFIANT S.

MODO DE EMPLEO

Agitar el frasco o el bidón antes de utilizar.

Incorporar los **PHOSPHATES MAZURE** al mismo tiempo que el CLARIFIANT S, justo antes del tiraje, una vez agregado el licor y los fermentos.

Homogeneizar cuidadosamente y mantener en agitación constante durante el embotellado.

DOSIS DE EMPLEO

- 2 à 3 cL/hL de vino.

En asociación con 6 a 8 cL/hL de CLARIFIANT S :

- **PHOSPHATES MAZURE** : 2 cL/hL
- CLARIFIANT S : 6 a 8 cL/hL.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 L, 5 L y de 10 L.

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

Nunca utilizar un envase abierto de un año para otro.

La fecha óptima de utilización de los **PHOSPHATES MAZURE** en su envase de origen está indicada en la etiqueta.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España