

PK SOL M2

Clarificante. estabilizante de mostos y vinos

Cumple con el Código Internacional de Vinos. No proviene de organismos modificados genéticamente. No contiene alérgenos

Clarificante y estabilizador a base de quitosano en una formulación sinérgica con PVPP y proteína de guisante. La pureza de sus componentes, mezcladas en la proporción óptima, permite una acción rápida y efectiva en las fracciones de polifenoles oxidables, permitiendo al mismo tiempo una clarificación rápida.

Una fórmula innovadora y eficaz.

El quitosano deriva de una cepa específica de *Aspergillus niger* y ha sido desarrollado específicamente para la clarificación y estabilización frente a la oxidación de los mostos y vinos, gracias a la sinergia con la presencia de PVPP y proteína de guisante, se obtienen clarificaciones rápidas y eficaces.

PK SOL M2 no contiene alérgenos y su uso nos permite lograr nuestros objetivos sin poner ninguna indicación en la etiqueta de acuerdo con las Directivas 2003/89 / CE y 2007/68 / CE.

APLICACIONES.

En la clarificación de mostos y vinos blancos para evitar la oxidación y la turbidez

El tratamiento de agente de clarificación del producto y su consecuente estabilización están garantizados por la presencia simultánea de PVPP, quitosano y proteína vegetal.

Los dos primeros componentes, gracias a su afinidad con los flavonoides, reducen el riesgo de formación de compuestos de pardeamiento y proteína-tanino, mientras que la tercera permite la floculación y rápida sedimentación.

La acción sinérgica de PK SOL M2 es, por tanto, específica y adecuada para evitar la oxidación en el futuro, el aumento del color y la formación de sabores amargos.

Un producto completo para una acción específica.

PK SOL M2 también es capaz de reducir los efectos causados por la mala conservación, actuando sobre los componentes oxidados. Permite reducir las notas de color demasiado intensas y / o la presencia de sabor amargo, y la restauración de la riqueza aromática del producto de partida.

COMPOSICIÓN	PVPP, quitosano de <i>A. niger</i> , proteína de guisante.
CARACTERÍSTICAS	Apariencia: Polvo. Color: crema marfil.
DOSIFICACIÓN	20-60 g / hl en condiciones adecuadas y de operación. (dosis máxima de 110 g/Hl. CE 606/2009)
MODO DE EMPLEO	Dispersar el PK SOL M2 en agua (1:10). Después de la activación (reposar durante una hora y agitar), añadir poco a poco el producto al vino efectuando un remontado, sin aireación.
CONSERVACIÓN	Almacenar en un ambiente fresco y seco. El envase una vez abierto debe cerrarse cuidadosamente y se almacena en un lugar fresco y seco.
PRESENTACIÓN	Sacos de 10 kg