



Otros clarificantes específicos

		L: líquido G: granulado P: polvo	AFINAR LA ESTRUCTURA	MEJORAR LA REDONDEZ	MEJORAR LA ESTABILIDAD DEL COLOR	DISMINUIR EL VEGETAL	ESTABILIZACIÓN PROTEICA	TRATAR LA OXIDACIÓN	TIPO DE VINO / APLICACIÓN	DOSIS DE EMPLEO*
CASEÍNAS	Caséimix (Caseinato de potasio)	P				•		•••	Mosto / Vino de prensa	15-80 g/hL
	Caséine soluble					•		•••		20-60 g/hL
PVPP	Clarfine (PVPP, soporte de celulosa)	G				•••		••	Mosto / Vino de prensa	10-60 g/hL
	 PVPP (PVPP puro)	P				•••		••		20-80 g/hL
BENTONITAS NATURALES	Bentosol Protect (Sodica)	G					•••		Mosto / Vino	10-120 g/hL
	Bentosol Poudre (Sodica)	P					•••	••		
	 Bentosol FT (Compatible filtro tangencial)						••			
GELATINAS	Gelflot	L	•		•••	••		•	Flotación	1-6 cL/hL
	Gélatine Spéciale Vins Fins		•		•••	••			Vino de guarda	2-10 cL/hL
	Geldor®		•		•••	••			Vino joven afrutado / Termovinificación	1,5-6 cL/hL
	Gélatine de Russie Supérieure		••		•••	••			Vino de prensa	1-5 cL/hL
	Gelfine®		P	••		••	••			Vino de crianza
OVOALBÚMINAS	Ovaline®	L	•••		•••	••			Vino de guarda	1-9 cL/hL
	Albúmina de huevo	P	•••		•••	••				5-10 g/hL
ICTIOCOLA	Colae de pescado LA	P	••			•		••	Vino de guarda	1-3 g/hL
ADYUVANTES DE CLARIFICACIÓN	Blankasit Super (Gel de sílice ácido)	L						•••	Refuerzan la eficacia de una clarificación proteica	2-5 cL/hL
	Gel de Sílice (Gel de sílice alcalino)							••		3 cL/hL

* Datos a título indicativo: llevar a cabo pruebas de clarificación para determinar la dosis óptima para cada mosto o vino. Respetar las dosis máximas autorizadas según las normativas en vigor.