

Enolivate

Clarificaciones respetuosas con los vinos de calidad, libre de sustancias alérgenas.

Características:

ENOLIVATE es una formulación específica de de proteínas animales, purificadas y refinadas, seleccionadas especialmente para la realización de clarificaciones respetuosas con los vinos de calidad.

Gracias a su formulación obtenemos una gelatina de alto peso molecular que le otorga una gran reactividad frente a los taninos duros.

El colágeno utilizado para su fabricación se encuentra autorizado para uso alimenticio estando libre de sustancias alérgenas como proteínas vegetales y derivados del huevo o de la leche.

ENOLIVATE es la gelatina de los vinos tintos de calidad. Aporta:

1. Mayor respeto con los compuestos fenólicos del vino tinto.
2. Una mejora gustativa al precipitar los taninos astringentes.
3. No modifica las cualidades organolépticas del vino.
4. Facilidad de uso al ser líquido y de directa incorporación al vino.

Instrucciones de uso:

Incorporar ENOLIVATE en el transcurso de un remontado, de, por lo menos 1/3 de la cuba con la introducción progresiva del producto en la tina durante el remontado. ENOLIVATE puede ser introducido, igualmente, con ayuda de una bomba dosificadora.

Dosis:

5-8 ml/Hl.

Es conveniente realizar ensayos previos antes de su utilización, con objeto de ajustar la dosis a las necesidades de la clarificación.

Envasado:

Garrafa de 25 Kg..

Conservación:

Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.

