

Fecha: 15/01/22 Rev.:03

NOMBRE: CLARFLASH

COMPOSICIÓN: clarificante rápido y respetuoso para vinos de calidad.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto: polvo.
Color: blanco grisáceo.

ANÁLISIS QUÍMICO:

pH: 5-10
Cenizas: < 2 p .100
Hierro < 50 mg./Kg.
Cromo < 10 mg./Kg.
Cobre < 30 mg./Kg.
Zinc < 50 mg./Kg.
Plomo < 5 mg./Kg.
Mercurio < 0.15 mg./Kg.
Arsénico < 1 mg./Kg.
Cadmio < 0.15 mg./Kg.
Nitrógeno total > 14 p.100
Dióxido de azufre < 50 mg./Kg.
Urea < 2.5gr.
Aluminio < 2.5 gr./Kg.
Calcio+ magnesio 100 meq/100 gr.

USO PREVISTO: clarificante rápido y respetuoso para vinos de calidad. Clarflash puede utilizarse para la clarificación de los vinos tintos, blancos y rosados.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades: bentonita sódica y agente de clarificación, de origen porcino.

Dosis: vinos tintos: 15 a 30 g/Hl. de vino.
 vinos blancos y rosados: 10 a 15 g/Hl.

Modo de empleo: Disolver Clarflash en 4 veces su peso de agua fría.

Añadir en el vino a tratar durante el transcurso de un remontado.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 2 años.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Primera Línea referente a lote
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete 1 Kg.
Saco 10 Kg.
Saco 25 Kg.