"Zecol PPG"

PARA MOSTOS Y VINO BLANCO

CLARIFICANTE

FICHA T.: ZECOL PPG Cód.: ESP.CLAR.PPG Rev.: abr 2021

CARACTERÍSTICAS

Zecol PPG es un clarificante para mostos y vinos blancos, sin alérgenos.
Hacia finales de los años 90, al difundirse la Encefalopatía Bovina Espongiforme *(BSE)*, surgieron interrogantes de orden sanitario relativos al empleo de proteínas de origen animal para el tratamiento de vinos, y se estimuló el estudio y la puesta a punto de válidas alternativas que permitan a los enólogos el empleo de sustancias de diversa procedencia.

APLICACIÓN

Es la mezcla perfecta de proteína de patata y proteína de guisante. Aúna las ventajas de las dos proteínas permitiendo alcanzar, durante la clarificación de mostos y vinos, ya sea el incremento de la limpidez o la eliminación de las fracciones oxidadas del color. Incluso en su dosis máxima, no aporta ningún olor al producto tratado.

CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS

Se emplea ya sea en clarificación estática o en procesos de flotación.
En particular, se ha demostrado su eficacia en la flotación de mostos difíciles donde las materias primas, por separado, no consiguen formar un sombrero de flotación suficientemente compacto.
La combinación con Bentonita permite optimizar todavía más su rendimiento y mejorar la estabilidad protéica ya en el mosto.

CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS

En los vinos la acción, combinado con Bentonita, garantiza:
· elevado poder clarificante que facilita las sucesivas operaciones de filtración
· limpieza aromática
· estabilización del color en vinos blancos, con eliminación de las fracciones polifenólicas más oxidadas y más oxidables.
· reduce en mayor medida la turbidez en comparación con la gelatina y compacta más el sombrero.

MODO DE EMPLEO

Dispersar cuidadosamente el producto en agua al **5-10%**. Cuando se completa la dispersión, añadirla lentamente y en agitación a la masa a tratar.
Para facilitar y completar la sedimentación, se aconseja tratar el mosto o el vino con Bentonita.

DOSIFICACIÓN

La Dosis a utilizar puede es de **5-15 gr. /hl** según las necesidades.
En todos los casos se sugiere realizar ensayos previos.

PRESENTACIÓN

Envasado en bolsas laminadas de **1 kg** y de **20 kg**.

inzeco PRODUCTOS AGRO ENOLÓGICOS
JM ZEBALLOS DISTRIBUIDOR EN ARGENTINA
Teléfonos.: +54 (263) 442-4274 / 442-8863
info@jmzeballos.com.ar **www.jmzeballos.com**