

BCP XXI

Chiarificante senza allergeni.

CARATTERISTICHE

BCP XXI è un chiarificante senza caseina a forte azione deproteinizzante in mosti e vini. BCP XXI elimina selettivamente leucoantociani e catechine, responsabili dei fenomeni ossidativi, così come polifenolossidasi che catalizzano dette reazioni, prevenendo i fenomeni di imbrunimento in mosti e vini bianchi e proteggendo il colore nel caso di rosati e rossi.

BCP XXI migliora la compattazione delle fecce e la posteriore filtrazione dei vini.

APPLICAZIONE

BCP XXI, contribuisce all'elaborazione di vini più limpidi, aumentando la sensazione di freschezza negli stessi.

Nella chiarificazione di vini fermi, è un sostituto ideale di prodotti che contengono caseina.

BCP XXI è un prodotto senza allergeni.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'applicazione di **BCP XXI**, migliora le caratteristiche cromatiche e il profilo aromatico, ottenendo vini con aromi primari più franchi e un carattere fruttato più marcato.

DOSE

Mosti	20-50 g/hl
Vino	15-40 g/hl

Dose massima legale: 533 g/hl

COMPOSIZIONE

Bentonite, PVPP e cellulosa.

MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Sciogliere la dose di **BCP XXI** in 10 volte il suo peso in acqua, garantendo un preparato omogeneo.

2. Lasciar riposare la il preparato due ore.

3. Posteriormente aggiungere al mosto/vino tramite rimontaggio. Omogeneizzare completamente.

ASPETTO FISICO

Polvere fine di colore bianco latte; si osservano fibre.

PRESENTAZIONE

Confezione da 15 Kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 729 (Rev.4)

pH (1%)	7.5- 9.5
Umidità [%]	< 10
Granulometria (> 75µ) [%]	< 15

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originaria in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dal confezionamento.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.

BCP XXI / REV.6 / DATA: 27/07/2021