

BCP XXI

Clarificante de fermentação sem alergénios

CARACTERÍSTICAS

BCP XXI é um clarificante sem caseína de forte ação desproteinizante em mostos e vinhos. BCP XXI elimina de forma seletiva leucoantocianinas e catequinas, responsáveis pelos fenómenos oxidativos, assim como polifenoloxidasas que catalizam essas reações, prevenindo os fenómenos de acastanhamento de mostos e vinhos brancos e protegendo a cor nos rosados e tintos.

BCP XXI melhora a compactação das borras e a filtração posterior dos vinhos.

APLICAÇÃO

Utilizado em fermentação, **BCP XXI** contribui para a elaboração de vinhos mais límpidos, aumentando a sensação de frescura dos mesmos.

Na clarificação de vinhos tranquilos, é um substituto ideal de produtos que contenham caseína.

BCP XXI é um produto isento de alergénios.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

A aplicação de **BCP XXI**, melhora as características cromáticas e o perfil aromático, dando vinhos com aromas primários mais francos e de mais marcado carácter frutal.

DOSES

Mosto	20 - 50 g/hl
Vinho	15 - 40 g/hl

Doses máxima legal: 320 g/hl

COMPOSIÇÃO

Bentonite, PVPP e celulose.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar a dose de **BCP XXI** em 10 vezes o seu peso em água, assegurando uma preparação homogénea.
- Deixar repousar a dispersão duas horas.
- Passado este tempo, adicionar ao mosto/vinho remontando. Homogeneizar completamente.

Precauções de trabalho:

Na aplicação durante a fermentação alcoólica, a mistura deve ser adicionada nas primeiras fases da mesma.

PROPRIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

pH (1%)	7 - 9
Humidade [%]	< 10
Granulometria (75µm) [%]	< 15

ASPETO FÍSICO

Pó fino de cor branco leitoso, com fibras.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 15 Kg.

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco.

REGISTO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.