

PHOSPHATES MAZURE

VINIFICAÇÃO E CLARIFICAÇÃO

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

PHOSPHATES MAZURE é um coadjuvante que favorece a coerência e a eliminação do depósito formado durante a "prise de mousse" (espumantização) facilitando assim a "remuage" automática ou tradicional.

PHOSPHATES MAZURE foi desenvolvido pelo I.O.C., com o objectivo de eliminar todos os fenómenos de aderência do depósito ao vidro. Ao tornar as partículas em suspensão mais pesadas permite provocar a sedimentação dos elementos mais ligeiros e compactar o conjunto do depósito no gargalo da garrafa.

PHOSPHATES MAZURE aumenta a acção do CLARIFIANT S.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Agitar bem o frasco ou o bidão antes de utilizar.

Incorporar **PHOSPHATES MAZURE** em simultâneo com CLARIFIANT S, imediatamente antes da tiragem, após ter adicionado o licor e o inóculo de leveduras.

Homogeneizar cuidadosamente e manter em agitação permanente durante toda a duração da tiragem.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 2 a 3 cL/hL de vinho.

Em associação com 6 a 8 cL/hL de CLARIFIANT S :

- **PHOSPHATES MAZURE** : 2 cL/hL
- CLARIFIANT S : 6 a 8 cL/hL

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em frasco de 1 L
- Em bidão de 5 L, 10 L
- Caixas : 15 X 1 L

Conservar a uma temperatura inferior a 25 °C, num local seco e isento de odores.

Não reutilizar a embalagem aberta de um ano para o outro.

O melhor período para a utilização de **PHOSPHATES MAZURE** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.