

# CLARIFIANT BK

## VINIFICAÇÃO E CLARIFICAÇÃO

**Preparação à base de silicatos de alumínio hidratados.**

### APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**CLARIFIANT BK** facilita a sedimentação das leveduras num depósito compacto.

Foram seleccionados produtos com baixo poder desproteinizante susceptíveis de formar um depósito não aderente. Esta selecção foi efectuada com o objectivo de respeitar as características de comportamento e de delicadeza da bolha dos vinhos espumantes.

Isto torna este adjuvante perfeitamente adaptado a todas as técnicas de “remuage” dos vinhos efervescentes elaborados segundo o método tradicional.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Adicionar pouco a pouco 500 g de pó em 10 L de água da torneira agitando energicamente, durante 1 hora. Evitar a formação de grumos.

Deixar hidratar 6 a 12 horas. Agitar novamente antes da utilização.

Incorporar de seguida a preparação de **CLARIFIANT BK** imediatamente antes do engarrafamento e após a adição do fermento e do licor.

Manter em agitação permanente durante toda a duração da tiragem.

Aconselhamos a utilização deste produto em associação com SOLUTION ST (2 cL/hL).

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

- De 6 a 8 cL/hL de solução preparada como indicado anteriormente.

### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg, 5 kg

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

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