

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	26/01/17/DFD
Ultima Revisione	29/01/18/DFD/RB
Revisione N°001	
Hclar ® Prodotti per la chiarifica	

CK TOP

Chiarificante proteico per vini bianchi

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto CK Top è un composto proteico chiarificante a base di caseinato di potassio. Tale prodotto può essere utilizzato nei vini sia come antiossidante, sia come chiarificante. Esso, infatti, soprattutto nei vini bianchi che mancano di attività colloidale, garantisce una chiarifica ottimale e una profumazione dei vini migliore. Grazie alla sua elevata disperdibilità in acqua, può essere utilizzato senza il rischio di formazione di grumi e una formazione di schiuma contenuta. Il prodotto CK Top è pressoché inodore, insapore e non contiene nessuna sostanza conservante.

APPLICAZIONI

L'uso del prodotto CK Top trova applicazione in diversi momenti della vinificazione.

Fermentazione: associato a Bent HWH, CK Top permette di ottenere una fermentazione rapida e completa, ottenendo un vino organoletticamente più fine e delicato. Nelle vinificazioni in bianco, CK Top riesce ad assorbire selettivamente la frazione polifenolica costituita dalle catechine e dalle proantocianidine monomeriche, causa principale degli imbrunimenti dei vini bianchi.

Chiarifica: Sui mosti e/o sui vini, in combinazione con Bent HWH, CK Top permette di ottenere una completa pulizia. Inoltre, fornisce una parziale stabilizzazione chimico-fisica del vino grazie all'assorbimento di alcuni metalli in forma ionica (rame e ferro). In particolare, fornisce una stabilizzazione chimico-fisica di tutte le sostanze polifenoliche responsabili di fenomeni di ossidazione.

Cura delle Ossidazioni: L'utilizzo di CK Top, risulta particolarmente indicato per la cura di tutti i vini precocemente invecchiati o ossidati; infatti CK Top attenua in modo selettivo e deciso le note ossidative (maderizzato) e di conseguenza recupera le caratteristiche aromatiche del prodotto, salvaguardando i profumi naturali del vino.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per il trattamento di :

- Mosti in fermentazione: 20 – 50 g/hL
- Mosti in chiarifica : 50 – 100 g/hL
- Vino: 20 – 80 g/hL
- Cura del vino ossidato: 40 – 100 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Disperdere preventivamente CK Top in acqua fredda in rapporto 1:20, sotto agitazione continua, per evitare l'eventuale formazione di grumi. Lasciare riposare per 2 ore la soluzione così ottenuta ed aggiungerla al mosto o al vino in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo venturi, avendo cura di dosare la soluzione su almeno il 50% della massa.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 10 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AG.00124	KG 2.5
0101AG.00050	KG 15
0101AG.00047	KG 20

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Contiene allergeni ai sensi della direttiva 2006/142/CE e 2007/68/CE e 2007/68/CE – Allegato III BIS (derivati del latte). Non disperdere nell'ambiente.