

## OPTIMA

**Complejo mineral y orgánico para la clarificación  
y estabilización de los vinos blancos y rosados.  
Disimula el amargor de vinos blancos, tintos y rosados.**

### CARACTERÍSTICAS

**OPTIMA** es un complejo organomineral utilizado en el tratamiento de acabado de vinos blancos y rosados. **OPTIMA** es también muy eficaz para disimular el amargor de vinos blancos y rosados, y también en tintos. **OENOFRANCE** seleccionó y trabajó materias primas de una gran pureza que hasta ahora eran utilizadas principalmente en las industrias farmacéuticas, y adaptó sus desempeños al uso enológico. **OPTIMA** es el resultado.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Liberación del color intenso de los vinos rosados
- Eliminación del amargo debido a los taninos
- Prevención de la oxidación
- Floculación y clarificación rápida

### APLICACIONES

- Está recomendado para cualquier vino rosado o blanco, cuyo color y matiz son frágiles;
- Preserva la vivacidad, la elegancia y la riqueza organoléptica de estos vinos;
- Disimula el amargor y las notas vegetales.

### DOSIFICACIÓN

Vinos rosados : 5g/hL a 15g/hL  
Vinos blancos : 10g/hL a 20g/hL  
Vinos tintos : 20g/hL a 40g/hL

### MODO DE EMPLEO

Preparar **OPTIMA** en suspensión, 20 veces su peso en agua. Verter **OPTIMA** en forma de lluvia en el líquido en agitación. Se aconseja emplear un agitador mecánico para dispersión y homogeneización correctas del producto. Preparar **OPTIMA** por lo menos 1 hora antes de su incorporación para beneficiar al máximo su actividad.

#### Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## INGREDIENTES

---

**OPTIMA** es un clarificante cuyos compuestos activos son:

- Bentonita blanca que presenta una superficie de adsorción muy grande.
- Polivinilpolipirrolidona (PVPP) cuya afinidad selectiva por los polifenoles debe ser aprovechada en enología.
- Adjuvante orgánico que mejora la puesta en marcha de la clarificación.

## PRESENTACIÓN

---

Polvo blanco muy fino envasado en 1 kg.

## CONSERVACIÓN

---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

*Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.*