

# PERFECTA

## Mezcla específica de bentonita y sílice para la estabilización proteica y la clarificación del vino

### CARACTERÍSTICAS

Las técnicas enológicas modernas requieren, cada vez más, el uso de medidas correctivas y de mejora específicas y dirigidas.

La estabilización proteica del vino es de gran importancia, ya que tanto la elección del test de estabilización como el tipo de bentonita a utilizar pueden influir, positiva o negativamente, en la calidad final del vino.

Conscientes de ello, el departamento de Innovación y Aplicación de Oenofrance® ha ensayado y validado **PERFECTA**, un estabilizante proteico.

**PERFECTA** es el resultado de una investigación rigurosa para seleccionar la combinación adecuada entre una bentonita específica y dióxido de silicio hidroxilado, con el objetivo de estabilizar el vino respetando su perfil aromático y organoléptico.

**PERFECTA** es una bentonita que puede usarse durante la fase de fermentación alcohólica. Favorece la estabilización proteica del vino y contribuye a una buena compactación de las lías al final de la fermentación.

**PERFECTA** permite llevar a cabo la clarificación de manera rápida y eficaz, con una excelente sedimentación, limitando al máximo las pérdidas de vino.

**PERFECTA** es la respuesta precisa cuando se busca un efecto desproteinizante y una buena compactación.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Estabilización proteica, con un impacto organoléptico bajo.
- Puede utilizarse de manera segura en la fase de fermentación.
- Mejora la compactación de las lías de fermentación.
- Fácil de disolver en agua.
- Mejora la limpidez del vino.
- Mejora el proceso de sedimentación y recuperación de líquidos.

### DOSIS

La dosis depende del resultado del test de estabilidad.

Se recomienda llevar a cabo un test en el laboratorio para determinar la dosis óptima de uso. Póngase en contacto con su asesor enológico.

### MODO DE EMPLEO

Disolver **PERFECTA** en agua fría, en una proporción de 1:10. Homogeneizar cuidadosamente utilizando un mezclador adecuado. Dejar reposar durante una hora y volver a mezclar hasta obtener una suspensión cremosa. Añadir lentamente al vino en el transcurso de un remontado suave y prolongado.

**Precauciones de uso:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

**PRESENTACIÓN**

---

1 kg y 10 kg

**CONSERVACIÓN**

---

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*