

## PERFECTA

**Specifica miscela di bentonite e silice per la stabilizzazione proteica e la chiarifica dei vini**

### CARATTERISTICHE

La moderna tecnica enologica richiede sempre più l'ausilio di correttivi e migliorativi specifici e mirati.

Grande importanza assume la stabilizzazione proteica dei vini, in quanto, la scelta del test di stabilizzazione e la scelta della tipologia di bentonite possono pilotare, sia in senso positivo che negativo, la qualità finale dei vini. In quest'ottica, il Dipartimento Innovazione e Applicazioni di Oenofrance® ha testato e convalidato **PERFECTA**, uno stabilizzatore di proteine.

**PERFECTA** è il risultato di una ricerca precisa per selezionare la giusta combinazione di una bentonite specifica e di biossido di silicio idrossilato per stabilizzare i vini rispettandone il profilo aromatico e organolettico.

**PERFECTA** è una bentonite che può essere utilizzata durante la fase di fermentazione alcolica. Favorisce la stabilizzazione delle proteine e aiuta a sistemare le fecce alla fine della fermentazione.

**PERFECTA** permette di effettuare chiarifiche efficaci, veloci, con ottima sedimentazione, limitando al massimo le perdite di vino.

**PERFECTA** è la risposta precisa a chi cerca un effetto deproteinizzante e compattazione.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Stabilizzazione proteica a basso impatto organolettico.
- Impiegabile tranquillamente in fase fermentativa.
- Miglioramento della compattazione delle fecce di fermentazione.
- Facile da dissolvere in acqua.
- Miglioramento della limpidezza del vino.
- Miglioramento del processo di sedimentazione e di recupero di liquido.

### DOSAGGIO

Variabile in funzione del Test di Stabilità.

Il dosaggio mirato di **PERFECTA** assume la massima efficacia se supportato dal nostro test interno di laboratorio.

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere **PERFECTA** in acqua fredda in rapporto 1:10 omogeneizzando attentamente con l'ausilio di miscelatori adatti. Lasciare riposare per un'ora ed effettuare una nuova miscelazione fino a ottenere una sospensione cremosa. Aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio delicato e prolungato.

#### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

## CONFEZIONAMENTO

---

10 kg

## CONSERVATIONE

---

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.  
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

*Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.*

*L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.*

*L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.*

*Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*