

# 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 *Oenofrance Italia* ha condotto una specifica e approfondita ricerca allo scopo di individuare coadiuvanti a basso impatto organolettico.

**PERFECTA** è il risultato di una specifica ricerca dove la selezione di specifiche montmorilloniti purissime, miscelate a silici altamente idrofile, permettono di stabilizzare i vini rispettandone il quadro aromatico ed organolettico.

**PERFECTA** è la bentonite ideale per favorire la stabilizzazione in fase fermentativa favorendo la compattazione delle fecce al termine del suo svolgimento.

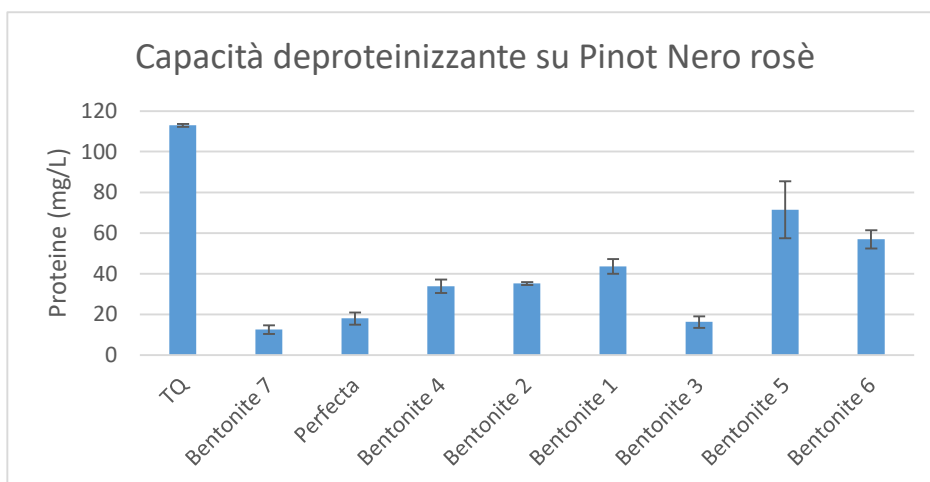
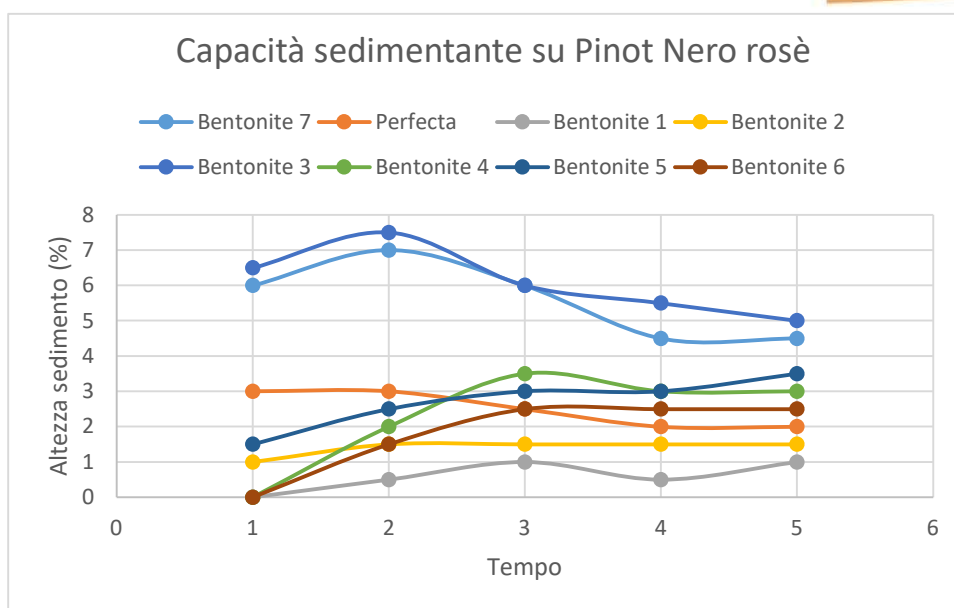
**PERFECTA** permette di effettuare chiarifiche efficaci, veloci, con ottima sedimentazione, limitando al massimo le perdite di vino.

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

## VANTAGGI

---

- Stabilizzazione proteica a basso impatto organolettico.
- Impiegabile tranquillamente in fase fermentativa.
- Miglioramento della compattazione delle fecce di fermentazione
- Facilità di solubilizzazione in acqua e dispersione nel vino o nel mosto da trattare.
- 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

---

Sacchi da 10 kg.

## CONSERVAZIONE

---

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 OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.