

SOUPER HIDRO KPA

Solución de poliaspartato de potasio.

COMPOSICIÓN:

Solución de poliaspartato de potasio A-5D K/SD*.

CARACTERÍSTICAS:

El poliaspartato de potasio es una herramienta muy efectiva, rápida y de fácil uso para la estabilización del bitartrato potásico del vino. Puede ser utilizado como alternativa a los tratamientos de estabilización tradicionales (frío, resinas de intercambio catiónico, electrodiálisis) y sustituto de productos como CMC o Ácido Metatartárico.

VENTAJAS:

- No es necesario equipos especiales para su aplicación.
- La estabilización con SOUPER HIDRO KPA es rápida y no requiere personal especializado.
- Respeta la calidad del vino: menos oxidaciones; conservación de propiedades aromáticas, color y estructura del vino y no tiene impacto sobre el perfil sensorial.

Comparado con otros estabilizantes:

- Muy efectivo y puede ser utilizado para estabilizar una amplia variedad de vinos.
- Asegura un efecto estabilizante duradero.
- No tiene impacto sobre la filtrabilidad del vino.
- Resistente a altas temperaturas, puede ser usado en vinos que se van a pasteurizar.

El poliaspartato de potasio, contenido en SOUPER HIDRO KPA no es un compuesto alérgeno. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.

DOSIS:

Entre 50-100 ml/hl.
Hasta 100 ml/hl, dosis máxima permitida por la EU.

MODO DE EMPLEO:

SOUPER HIDRO KPA debe ser añadido a un vino perfectamente limpio (turbidez < 2 NTU), no demasiado frío (temperatura > 12°C ó 53.6°F) estable proteicamente, y listo para el embotellado. Añadir directamente sobre el vino a tratar, teniendo especial cuidado con la homogeneización del producto en todo el volumen de vino. El producto no afecta a la filtrabilidad; el vino puede ser embotellado inmediatamente después de la adición.

PRESENTACIÓN:

Bidón por 20 lt.
IBC por 1.000 lt.

CONSERVACIÓN:

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.