

MostRein® PORE-TEC

Granulado de bentonita y carbón activo

MostRein PORE-TEC es un granulado de bentonita y carbón activado para el tratamiento preventivo de uvas estrujadas y mostos blancos y tintos para la elaboración de vinos limpios y de tono puro procedentes de uvas infectadas. Granulado según la tecnología PORE-TEC. Según el reglamento (CE) 2165/2005 como modificación del reglamento 1493/1999 el uso de carbones activados está permitido para estrujados, mostos y vinos jóvenes procedentes de uvas blancas y tintas. Además está permitido el tratamiento de vinos blancos con carbones activados. Permitido por la legislación y normas vigentes, es un producto de probada pureza y calidad.

Objetivo del tratamiento

Para la eliminación de residuos de pesticidas y otras materias indeseadas, como también para impedir tonos extraños y alteraciones de fermentación. Su uso impide de manera eficaz el desarrollo posterior de aromas extraños, como por ejemplo olor a moho, el mal gusto debido a compuestos sulfhídricos etc. MostRein PORE-TEC es especialmente apto para el tratamiento de uvas infectadas.

Producto y efecto

MostRein PORE-TEC es el producto adecuado para el tratamiento del mosto, según se ha experimentado y evaluado científicamente. El objetivo de este trabajo de desarrollo fue la eliminación de alteraciones de fermentación no conocidas por una parte, y evitar de manera anticipada el desarrollo de gustos extraños en el vino por la otra. Este efecto se alcanza en el margen de un proceso especial de tratamiento homogéneo, considerando el grado de actividad, la superficie, el pH y las relaciones de cargas eléctricas. Gracias a esto se realiza una absorción altamente selectiva y una floculación coloidal de materias indeseadas de dimensiones moleculares y cargas determinadas. Una muy buena rehidratación de MostRein PORE-TEC hará más efectiva la absorción de sustancias indeseadas.

- Estructura de la superficie de forma porosa y esponjosa

Absorción mas intensa y selectiva de proteínas, sustancias molestas, sustancias de la putrefacción y restos de pesticidas / Se rehidrata y suspende mucho más fácilmente / Dosificación directa.

- Selección precisa de las materias primas

Tratamiento aún más cuidadoso de las bebidas / Para la clarificación eficiente del mosto /

Importante para el aroma puro del vino / Reacción rápida / Tiempo de sedimentación corto / Nivel máximo de pureza / Pobre en hierro.

A causa de su proceso de fabricación MostRein PORE-TEC es extramadamente puro. Con esto se evita completamente el peligro de incrementar el hierro por el uso de bentonita, por lo cual también la fermentación con MostRein PORE-TEC se efectúa sin problemas. Una separación de MostRein PORE-TEC previa a la fermentación es recomendable para obtener vinos mas limpios.

Aplicación

Antes de usar, comprobar que esté libre de olores extraños. Añadir MostRein PORE-TEC en una cantidad de agua de 3 a 5 veces mayor y dejar hidratar y en reposo de 3 a 6 horas. Después de añadir el producto se debe distribuirlo bien en el mosto/estrujado. La separación de MostRein PORE-TEC se puede efectuar antes o después de la fermentación obteniéndose mejores resultados separándolo antes.

Almacenamiento

MostRein PORE-TEC es una sustancia con un grado de absorción muy elevado, por lo tanto muy sensible a la humedad y a los malos olores. Se ha de mantener siempre protegido de fuentes de olor y de humedad. Los sacos abiertos deben cerrarse herméticamente una vez abiertos. No se asume responsabilidad debido a un almacenamiento deficiente y/o manipulación incorrecta del producto.



AMG es una empresa certificada FSC 22000

Maipú 1300 - 4º piso - (1006) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Teléfono: (+5411) 4314-4100 / amg@amg.com.ar / www.amg.com.ar