

# LAMPOGEL

## CHIARIFICANTE COMPLESSO A RAPIDA AZIONE BRILLANTANTE

- ✓ **CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:** è uno speciale chiarificante policomposto a base di montmorilloniti selezionate ed attivate in associazione a composti a base proteica ad azione selettiva. L'unione contemporanea di prodotti a carica elettrica opposta quali quelli che compongono questo formulato consente un'azione sinergica esaltando l'effetto chiarificante dando luogo ad un sedimento compatto e poco voluminoso.
- Il rapporto ottimale con cui è formulato questo prodotto esalta l'azione chiarificante riuscendo così ad ottenere in tempi molto brevi vini limpidi e brillanti. L'impiego di LAMPOGEL è particolarmente indicato per la chiarifica di prodotti che presentano difficoltà nell'illimpidimento.
- La sua efficacia si esplica eccellentemente nella chiarifica di vini giovani, vini dolci, filtrati dolci, torchiati, sidri, succhi d'uva e di frutta, aceti.
- Il LAMPOGEL sostituisce vantaggiosamente le chiarifiche con i normali prodotti (gelatine, caseine, bentoniti, albumine) ed evita alcuni inconvenienti dovuti all'utilizzo di chiarificanti singoli introdotti in tempi successivi (tempo, perdita di aromi ecc.).
- Riassumendo il trattamento con LAMPOGEL offre i seguenti vantaggi:
- Tempi ridotti di chiarifica e sedimentazione
  - Depositi compatti e di minor volume
  - Sopracchiari più limpidi
  - Filtrazioni più rapide
  - Assenza di rischi di surcollaggio
- ✓ **COMPOSIZIONE:** formulato a base di montmorilloniti, carbone vegetale, gelatina vegetale e PVPP.
- ✓ **IMPIEGO:** vini bianchi e rosati
- ✓ **DOSI:** 80-150 g/Hl per chiarifiche difficili  
40-80 g/Hl per normali chiarifiche
- ✓ **MODALITÀ D'USO:** Disperdere la dose prestabilita in 10 parti d'acqua (1:10) qualche ora prima dell'utilizzo. Per una più efficace omogeneizzazione del prodotto si consiglia l'impiego di elettroagitatori oppure di una pompa facendolo riciclare nel contenitore di preparazione. Immettere la soluzione nella massa tenuta in rimontaggio.
- ✓ **CONFEZIONE:** pacchi da 1 Kg  
sacchi da 25 Kg
- ✓ **CONSERVAZIONE:** mantenere in luogo fresco ed asciutto

*Prodotto per uso enologico conforme Reg. CEE 1493/99.*  
I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO