

DOC srl  
P.zza Marconi, 21  
31014 Colle Umberto (TV)

Tel. e Fax. +39 0438 39395

[www.doctechnologie.com](http://www.doctechnologie.com)  
e-mail: [info@doctechnologie.com](mailto:info@doctechnologie.com)



# chiarificanti





#### **MICROCLEAN AF EXTRA**

Chiarificante allergene free a base di proteine di lievito e chitosano, indicato per rifinitura nel vino e per le prese di spuma, conferisce pulizia organolettica.

#### **MICROCLEAN AF**

Chiarificante complesso per i vini: "l'alternativa alla caseina".  
A base di proteine di lievito e vegetali, bentonite (montmorillonite), polimeri di sintesi silice colloidale.

#### **MACROCLEAN AF**

Chiarificante complesso, Allergene free, composto da cellulose attivate ad alto potere adsorbente, pvpp e bentonite, indicato sui mosti.

#### **CLEAN PT**

Chiarificante a base di proteina di patata, adatto su mosti in flottazione per il rapido tempo di compattazione e sui vini (bianchi, rossi e rosati) per la sua elevata capacità chiarificante.

#### **CLEAN PLUS**

Chiarificante a base di proteine vegetali attivate, adatto sui mosti in flottazione, ottimo per la formazione del flocculo oppure per chiarificare i vini. OGM free, Allergene free.

#### **CLEAN MET**

Prodotto a base di pvpp e pvi che permette di ridurre la concentrazione di metalli pesanti nei mosti e vini.

#### **SPECIAL CLEAN**

Chiarificante specifico contro gli odori a base di chitino glucano.

#### **GELATINA ORO**

Gelatina granulare.

#### **GELATINA 50**

Gelatina suina liquida al 50%.

#### **ISTANT FISH PLATINUM**

Gelatina di pesce.

#### **PVPP**

Polivinilpolipirrolidone puro, indicato per la rimozione delle sostanze ossidate.

#### **BENTONITI**

In polvere, granulare, farmaceutica.

#### **CARBOWET**

Carbone pretrattato . NO DUST ( per eliminare la polvere).

I flocculi  
trascinano tutti i corpuscoli  
che si trovano in sospensione.  
Le sostanze chiarificanti  
possono essere  
di origine organica  
o proteica e inorganica

