

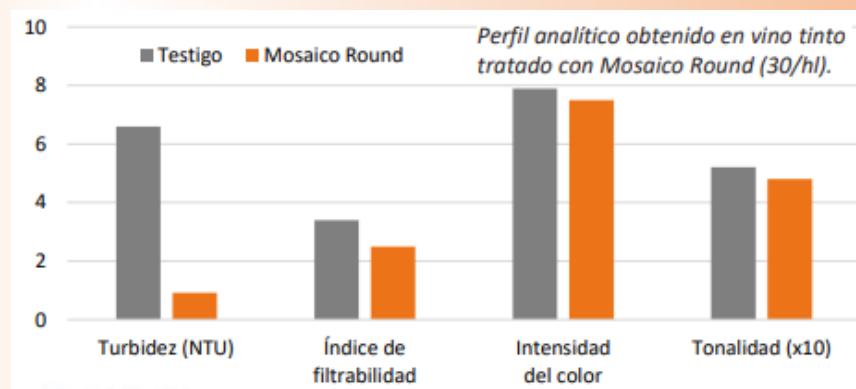
**PRECIOS ESPECIALES  
CAMPAÑA 2025**

## “CLARIFICACIÓN RESPETUOSA”

### **MOSAICO Round**

Clarificante complejo, contiene derivados de levadura, derivados de la quitina que aseguran la eliminación de las fracciones sujetas a la degradación oxidativa y quitosano, que reduce los riesgos de contaminación por *Brettanomyces*.

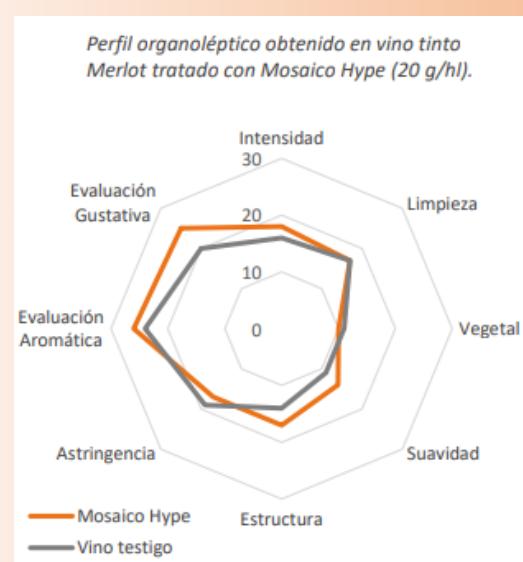
Se utiliza más en vinos tintos para dar brillo, aumentar la filtrabilidad, corregir los defectos oxidativos del color, atenuar la asperaleza tánica y dar volumen en boca.



### **MOSAICO HYPE**

Clarificante a base de extracto proteico de levadura, no contiene proteínas animales ni vegetales. En vinos tintos reduce la astringencia y los caracteres vegetales; en vinos blancos y rosados reduce el amargor.

Para mejorar la limpidez de los vinos y/o alcanzar la estabilidad proteica, se recomienda un tratamiento posterior con Absolute Gold.



### **ABSOLUTE GOLD**

Bentonita para la estabilidad proteica y coloidal de vinos blancos, rosados y tintos.

- ⇒ Alto porcentaje de montmorillonita y pureza extrema.
- ⇒ Fuerte poder desproteinizante con fondos de clarificación bajos y compactos.
- ⇒ El uso en mostos o durante la fermentación alcohólica permite, con dosis mínimas, reducir significativamente la inestabilidad proteica del vino terminado conservando los aromas desarrollados.

**¿ERES CLIENTE? ¡SOLICITA TU PRECIO ESPECIAL VENDIMIA 2025!**

**¿NO ERES CLIENTE TODAVÍA? ¡BENEFÍCIATE DE NUESTRA CAMPAÑA DE PRECIOS ESPECIALES!**

*Información, recomendaciones particulares sobre tu caso concreto, ponte en contacto con nosotros:*

[clientes@fusionvinica.com](mailto:clientes@fusionvinica.com), [itziar.lopez@fusionvinia.com](mailto:itziar.lopez@fusionvinia.com)