

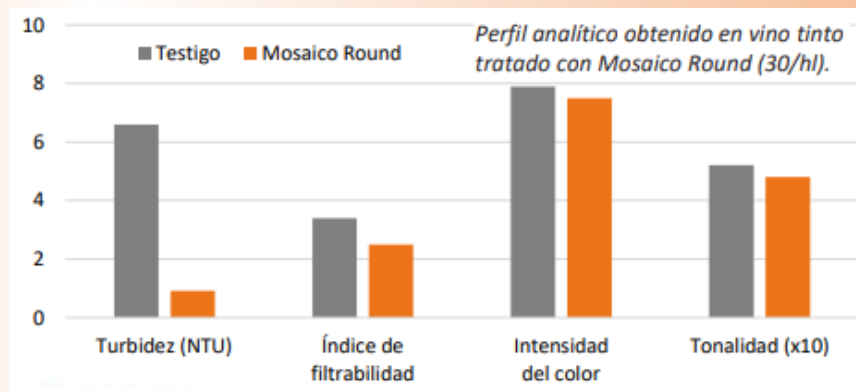


“CLARIFICACIÓN RESPETUOSA”

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*.

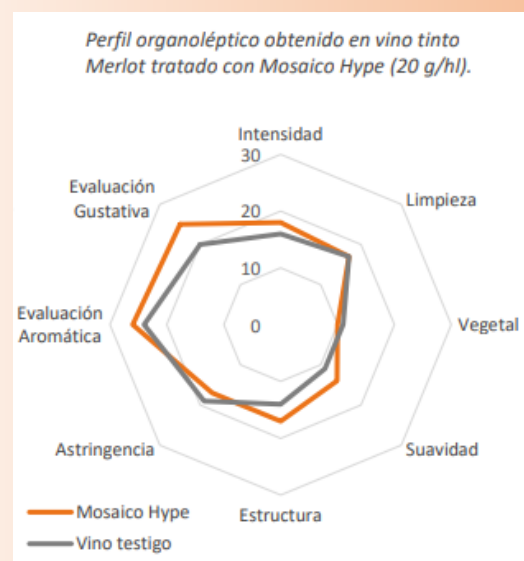
Se utiliza más en vinos tintos para dar brillantez, aumentar la filtrabilidad, corregir los defectos oxidativos del color, atenuar la aspereza tánica y dar volumen en boca.



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, itziar.lopez@fusionvinia.com