

CLARIL SP

Širokospektrální čířicí prostředek – stabilizační činidlo

Složení: Bentonit 50%, PVPP 20%, kaseinát 15%, silikagel 15%.

Vlastnosti: čířicí a stabilizační činidlo pro mošt a víno.

Aplikace: preparát vhodný k použití do bílých, červených a rosé vín. Přípravek odstraňuje termolabilní bílkoviny a podporuje sedimentaci kalových částic odstraněním polyfenolů a proteinů z vín. Dochází k výraznému zjemnění vín odstraněním hořkých látek. Vína po ošetření vykazují menší potřebu síření a získají na svěžesti.

Dávkování:

10 – 30 g/hl jemné úpravy senzorických vlastností

50 – 90 g/hl číření moštů, odstranění ox. tónů, stabilizace a číření vín

do 150 g/hl korekce senzorických vlastností

Návod k použití: příslušnou dávku rozpustíme v desetinásobném množství vody. Dobře rozmícháme a necháme 4-12 hod. aktivovat. Pak aplikujeme do čířeného produktu.

Skladování: v chladné, suché, dobře větratelné místnosti. Otevřená balení pečlivě uzavřete.

Balení: 10 kg pytel, 1 kg sáček.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 1493/1999.