Clairbouteille p

přípravek z vybraných bentonitů

Vlastnosti: **pomůcka při procesu setřásání kalů.** Specifické činidlo určené k vyčištění šumivého vína, které má být vyrobeno pomocí použití tradiční (šampaňské) metody. Díky synergickému působení různých bentonitů ve směsi dokáže přípravek efektivně zkrátit časy při postupech ručního i automatického setřásání kalů do hrdla lahví (remuage). Clairbouteille P vytváří vrstvu na skle, která zabraňuje přilnavosti kvasinek ke stěnám lahví během zrání. Během setřásání se usazeniny posouvají k hrdlu, aniž by zanechaly stopy na skle. Přípravek vytváří kompaktní usazeninu a snižuje ztráty vína při degoržování.

Použití: specifický prostředek pro ruční a automatické setřásání kalů.

**Během tiráže:** rehydratujte přípravek ve studené vodě (30 g produktu v 1 l vody) po dobu 24 až 48 hodin. Znovu rozpusťte v 3-4 dílech vody, homogenizujte a poté homogenně přidejte k *pied de cuve* (aktivátoru). Ponechejte působit nejméně 30 min. a poté přidejte tuto suspenzi do *tirážní* nádrže. Je také možné použít dávkovací čerpadla. Pokračujte v míchání tirážní nádrže během přidávání produktu a plnění do lahví. Upozornění: nikdy nepřidejte přímo do nádrže. Pokud používátei jiné pomůcky při procesu setřásání kalů, přidejte je před použitím přípravku Clairbouteille P. **Během setřásání kalů:** netřeste lahvemi dříve, než je umístíte hrdlem dolů nebo před automatickým setřásáním kalů. Suspenze sedimentu by ztěžovala odkalení kvůli rozpadu vloček po autolýze kvasinek.

Dávkování: 3-5 g/hl základního vína.

Skladování: v chladnu a suchu, otevřené balení těsně uzavřít, chránit před dětmi.

Poradenská služba: tel.: 519 346 236

Balení: 25 g ± 5%

Spotřebujte do: 30. 11. 2019

Distributor: BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.

Clairbouteille p

přípravek z vybraných bentonitů

Vlastnosti: **pomůcka při procesu setřásání kalů.** Specifické činidlo určené k vyčištění šumivého vína, které má být vyrobeno pomocí použití tradiční (šampaňské) metody. Díky synergickému působení různých bentonitů ve směsi dokáže přípravek efektivně zkrátit časy při postupech ručního i automatického setřásání kalů do hrdla lahví (remuage). Clairbouteille P vytváří vrstvu na skle, která zabraňuje přilnavosti kvasinek ke stěnám lahví během zrání. Během setřásání se usazeniny posouvají k hrdlu, aniž by zanechaly stopy na skle. Přípravek vytváří kompaktní usazeninu a snižuje ztráty vína při degoržování.

Použití: specifický prostředek pro ruční a automatické setřásání kalů.

**Během tiráže:** rehydratujte přípravek ve studené vodě (30 g produktu v 1 l vody) po dobu 24 až 48 hodin. Znovu rozpusťte v 3-4 dílech vody, homogenizujte a poté homogenně přidejte k *pied de cuve* (aktivátoru). Ponechejte působit nejméně 30 min. a poté přidejte tuto suspenzi do *tirážní* nádrže. Je také možné použít dávkovací čerpadla. Pokračujte v míchání tirážní nádrže během přidávání produktu a plnění do lahví. Upozornění: nikdy nepřidejte přímo do nádrže. Pokud používátei jiné pomůcky při procesu setřásání kalů, přidejte je před použitím přípravku Clairbouteille P. **Během setřásání kalů:** netřeste lahvemi dříve, než je umístíte hrdlem dolů nebo před automatickým setřásáním kalů. Suspenze sedimentu by ztěžovala odkalení kvůli rozpadu vloček po autolýze kvasinek.

Dávkování: 3-5 g/hl základního vína.

Skladování: v chladnu a suchu, otevřené balení těsně uzavřít, chránit před dětmi.

Poradenská služba: tel.: 519 346 236

Balení: 25 g ± 5%

Spotřebujte do: 30. 11. 2019

Distributor: BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.

Clairbouteille p

přípravek z vybraných bentonitů

Vlastnosti: **pomůcka při procesu setřásání kalů.** Specifické činidlo určené k vyčištění šumivého vína, které má být vyrobeno pomocí použití tradiční (šampaňské) metody. Díky synergickému působení různých bentonitů ve směsi dokáže přípravek efektivně zkrátit časy při postupech ručního i automatického setřásání kalů do hrdla lahví (remuage). Clairbouteille P vytváří vrstvu na skle, která zabraňuje přilnavosti kvasinek ke stěnám lahví během zrání. Během setřásání se usazeniny posouvají k hrdlu, aniž by zanechaly stopy na skle. Přípravek vytváří kompaktní usazeninu a snižuje ztráty vína při degoržování.

Použití: specifický prostředek pro ruční a automatické setřásání kalů.

**Během tiráže:** rehydratujte přípravek ve studené vodě (30 g produktu v 1 l vody) po dobu 24 až 48 hodin. Znovu rozpusťte v 3-4 dílech vody, homogenizujte a poté homogenně přidejte k *pied de cuve* (aktivátoru). Ponechejte působit nejméně 30 min. a poté přidejte tuto suspenzi do *tirážní* nádrže. Je také možné použít dávkovací čerpadla. Pokračujte v míchání tirážní nádrže během přidávání produktu a plnění do lahví. Upozornění: nikdy nepřidejte přímo do nádrže. Pokud používátei jiné pomůcky při procesu setřásání kalů, přidejte je před použitím přípravku Clairbouteille P. **Během setřásání kalů:** netřeste lahvemi dříve, než je umístíte hrdlem dolů nebo před automatickým setřásáním kalů. Suspenze sedimentu by ztěžovala odkalení kvůli rozpadu vloček po autolýze kvasinek.

Dávkování: 3-5 g/hl základního vína.

Skladování: v chladnu a suchu, otevřené balení těsně uzavřít, chránit před dětmi.

Poradenská služba: tel.: 519 346 236

Balení: 25 g ± 5%

Spotřebujte do: 30. 11. 2019

Distributor: BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.

Clairbouteille p

přípravek z vybraných bentonitů

Vlastnosti: **pomůcka při procesu setřásání kalů.** Specifické činidlo určené k vyčištění šumivého vína, které má být vyrobeno pomocí použití tradiční (šampaňské) metody. Díky synergickému působení různých bentonitů ve směsi dokáže přípravek efektivně zkrátit časy při postupech ručního i automatického setřásání kalů do hrdla lahví (remuage). Clairbouteille P vytváří vrstvu na skle, která zabraňuje přilnavosti kvasinek ke stěnám lahví během zrání. Během setřásání se usazeniny posouvají k hrdlu, aniž by zanechaly stopy na skle. Přípravek vytváří kompaktní usazeninu a snižuje ztráty vína při degoržování.

Použití: specifický prostředek pro ruční a automatické setřásání kalů.

**Během tiráže:** rehydratujte přípravek ve studené vodě (30 g produktu v 1 l vody) po dobu 24 až 48 hodin. Znovu rozpusťte v 3-4 dílech vody, homogenizujte a poté homogenně přidejte k *pied de cuve* (aktivátoru). Ponechejte působit nejméně 30 min. a poté přidejte tuto suspenzi do *tirážní* nádrže. Je také možné použít dávkovací čerpadla. Pokračujte v míchání tirážní nádrže během přidávání produktu a plnění do lahví. Upozornění: nikdy nepřidejte přímo do nádrže. Pokud používátei jiné pomůcky při procesu setřásání kalů, přidejte je před použitím přípravku Clairbouteille P. **Během setřásání kalů:** netřeste lahvemi dříve, než je umístíte hrdlem dolů nebo před automatickým setřásáním kalů. Suspenze sedimentu by ztěžovala odkalení kvůli rozpadu vloček po autolýze kvasinek.

Dávkování: 3-5 g/hl základního vína.

Skladování: v chladnu a suchu, otevřené balení těsně uzavřít, chránit před dětmi.

Poradenská služba: tel.: 519 346 236

Balení: 25 g ± 5%

Spotřebujte do: 30.11.2019

Distributor: BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.

