

ОСВЕТИТЕЛИ



MASTERVIN® COMPACT

**ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЙ ПРОДУКТ С
ВЫСОКИМИ ОСВЕТЛЯЮЩИМИ И УПЛОТНЯЮЩИМИ СВОЙСТВАМИ**

СОСТАВ



Силикагель, адсорбированный на специальном активированном натриевом бентоните и активированном диоксиде кремния.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Бентонит, входящий в состав MASTERVIN® COMPACT, поступает из лучших месторождений средиземноморского региона. После активации он гранулируется с помощью процесса, который сокращает время, необходимое для надлежащей регидратации, что позволяет обеспечить максимальную эффективность продукта. В процессе гранулирования впитывается специальный силикагель, что улучшает характеристики поликомпонентного продукта MASTERVIN® COMPACT.

Размер гранул позволяет плавно поглощать воду продуктом, не вызывая образования нерастворимой массы. Характеристики выбранного "монтмориллонитового" минерала и, в частности, процесс активации позволяют получить конечный продукт, который сохраняет очень высокую депротенизирующую способность (метод OIV). Эта особенность, наряду с оригинальной рецептурой с силикагелем и активированным кремнеземом, делает продукт пригодным для всех фаз стабилизации, на которых необходимо ограничить дозировку консервирующих агентов и получить в короткие сроки очень компактную массу.

ПРИМЕНЕНИЕ



MASTERVIN® COMPACT обычно используется для кларификации сула, вин, уксусов и фруктовых соков.

Особенно рекомендуется использовать MASTERVIN® COMPACT для стабилизирующей кларификации вина перед розливом.

MASTERVIN® COMPACT подходит для удаления избытка белка, который может привести к образованию осадка в бутелированном вине.

Отлично подходит для сула как во время статической декантации, так и во время флотации.

При использовании MASTERVIN® COMPACT соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ОСВЕТИТЕЛИ



MASTERVIN® COMPACT

**ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЙ ПРОДУКТ С
ВЫСОКИМИ ОСВЕЛЯЮЩИМИ И УПЛОТНЯЮЩИМИ СВОЙСТВАМИ**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите MASTERVIN® COMPACT в воде в соотношении 1:10-1:20 при постоянном помешивании; оставьте на несколько часов (не менее 2-4). Перед использованием гель необходимо взболтать, затем добавить в обрабатываемую массу, тщательно гомогенизируя. В случае комбинированных процедур с другими осветляющими средствами белкового происхождения рекомендуется проводить обработку на основе MASTERVIN® COMPACT последним в порядке убывания времени. В целом, для улучшения результата кларификации мы напоминаем о системах "online" дозирования (DOSACOM® - JU.CLA.S.).

ДОЗИРОВКА



От 20 до 60 г/гл для кларификации сусла и вин.
От 5 до 80 г/гл для кларификации белых и красных вин
От 50 до 150 г/гл для кларификации сусла и виноградников.

Для того чтобы определить оптимальную дозировку, обеспечивающую вину желаемую белковую стабильность и осветляющий эффект, необходимо провести лабораторные тесты: мы предлагаем PROTEOTEST® для определения белковой стабильности и QFT® для определения индекса стерильности.

УПАКОВКА



Мешки по 20 кг.

ХРАНЕНИЕ



Храните продукт в сухом прохладном месте. Тщательно закрывайте открытые упаковки.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.