



PLUSGRAN®

**АКТИВИРОВАННЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ БЕНТОНИТ
С ВЫСОКИМ ДЕПРОТЕИНИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ**

СОСТАВ



Активированный натриевый гранулированный бентонит.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



PLUSGRAN® - это бентонит, отобранный среди лучших монтмориллонитовых минералов, добытых из месторождений в Средиземноморском регионе.

После активации PLUSGRAN® гранулируется с использованием процесса, который увеличивает активационную способность бентонита и сокращает время, необходимое для регидратации, способной обеспечить максимальную эффективность продукта. Размер гранул позволяет равномерно поглощать воду продуктом, не провоцируя образование нерастворимых масс.

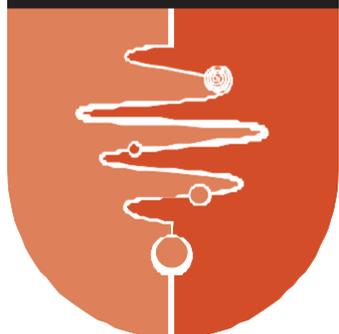
Характеристики минерала и процесс активации позволяют получить бентонит с выраженной депротеинизирующей способностью (тест OIV), благодаря чему он рекомендуется в качестве кларификатора на заключительной стабилизирующей фазе винификации.

ПРИМЕНЕНИЕ



PLUSGRAN® в основном используется для осветления вин, сула, уксуса и фруктовых соков, для быстрой кларификации. Использование PLUSGRAN® особенно показано в винах перед розливом, во время стабилизирующей кларификации вин перед розливом. В частности, PLUSGRAN® рекомендуется использовать для удаления избытка белка, который может привести к выпадению осадка в бутылке. В этом случае мы предлагаем провести несколько лабораторных тестов, чтобы определить правильную дозировку PLUSGRAN®.

При использовании PLUSGRAN® соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



PLUSGRAN®

**АКТИВИРОВАННЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ БЕНТОНИТ
С ВЫСОКИМ ДЕПРОТЕИНИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите PLUSGRAN® в воде в соотношении 1:15-20, постоянно помешивая; оставьте для набухания на несколько часов (не менее 3-4). Затем добавьте его в обрабатываемое вино и тщательно перемешайте. При проведении кларификации с использованием других продуктов белковой природы (например, желатина и т. д.) обработка бентонитом должна проводиться в последнюю очередь в хронологическом порядке. Наилучших результатов во время кларификации можно добиться, используя " on-line" систему дозирования, например, DOSACOM® от JU.CLA.S.

ДОЗИРОВКА



От 50 до 150 г/гл для осветления соков и уксуса;
От 30 до 60 г/гл для осветления суслу и молодых вин;
От 5 до 80 г/гл для осветления белых и красных вин.

Чтобы определить оптимальную дозу для обеспечения стабильности белка и желаемого эффекта осветления, необходимо провести соответствующие лабораторные исследования: Q.F.T.® для проверки индекса стерильности, BENTOTEST или еще лучше PROTEOTEST® (специальный тест, воспроизводящий энологические условия).

УПАКОВКА



Мешки по 1 и 25 кг.

ХРАНЕНИЕ



Храните в сухом прохладном месте. Тщательно запечатывайте открытые пакеты.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.