



FLAVOUR SAVE

СБАЛАНСИРОВАННАЯ ФОРМУЛА С АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТЬЮ



СОСТАВ

Метабисульфит калия (E 224) 65%, L-аскорбиновая кислота (E 300) 35%.
Содержит сульфиты.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

FLAVOUR SAVE - это сбалансированный поликомпонент, способный сохранять типичные ароматы винограда и предотвращать окисление красящих и ароматических компонентов сула, соков и вин. Аскорбиновая кислота и диоксид серы в составе FLAVOUR SAVE помогают регулировать pH вина, обеспечивая длительную восстановительную активность.

Выглядит как белый порошок и готовится таким образом, чтобы сохранить его свойства неизменными.



ПРИМЕНЕНИЕ

FLAVOUR SAVE осуществляет эффективную антиоксидантную и консервирующую активность типичных ароматов винограда. Синергетическое действие его компонентов сохраняет:

- неизменность типичных первичных ароматов;
- снижение окислительно-восстановительного потенциала;
- защиту от микробной порчи.
-

Он также используется в вине для предотвращения окисления в сочетании со специальными танинами, подходящими для этой цели (например, TI PREMIUM®, PREMIUM® STAB, HARVEST TAN®, SAFE TAN®...).

FLAVOUR SAVE при добавлении в вино позволяет увеличить срок хранения вина благодаря лучшему окислительно-восстановительному балансу, идеальному для сохранения неизменными аромата, свежести, фруктовости и типичных свойств вина.

При использовании FLAVOUR SAVE соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



FLAVOUR SAVE

СБАЛАНСИРОВАННАЯ ФОРМУЛА С АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТЬЮ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавьте FLAVOUR SAVE непосредственно в вино или растворите необходимое количество в части вина для обработки в соотношении 1:10, избегая аэрации. Добавьте в вино и тщательно перемешайте. FLAVOUR SAVE необходимо добавлять в вино в качестве стабилизатора непосредственно перед розливом.



ДОЗИРОВКА

От 10 до 20 г/гЛ.
Внимание: 10 г/гЛ FLAVOUR SAVE обеспечивают около 40 мг/л диоксида серы и 35 мг/л аскорбиновой кислоты.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 1 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. Тщательно закрывайте открытые пакеты, чтобы ограничить потерю титра диоксида серы.

Внимание! Даже в герметичном контейнере метабисульфит калия теряет титр и превращается в сульфат на поверхности.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.