

CLARITO® SP

ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЙ ОСВЕТЛИТЕЛЬ, НЕ СОДЕРЖАЩИЙ АЛЛЕРГЕНОВ, С СИЛЬНЫМ СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ

СОСТАВ



Растительные протеины, отобранные по электрическому заряду 10%, ПВПП (E1202) 26%, активированный бентонит 61%, бикарбонат калия (E 501) 3%.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



CLARITO® SP - это поликомпонентный кларификатор с сильным стабилизирующим действием по отношению к фенольным и, частично, белковым веществам. Значительное содержание высококачественного поливинилпирролидона обеспечивает особую адсорбцию фенольных веществ, имеющих дубильную или сильно окисленную природу.

Синергетическое действие обеспечивается благодаря присутствию растительных белков, отобранных путем изучения их поверхностного электрического заряда для удаления танина, что улучшает окислительно-восстановительные процессы в вине. В соответствии с действующими нормами CLARITO® SP - WANAX LINE® не содержит продуктов, считающихся пищевыми аллергенами. Кроме того, сырье не получено из генетически модифицированных организмов (это продукт, не содержащий ГМО). Бентонит, используемый в CLARITO® SP, характеризуется сильной диспергирующей способностью активных веществ, заметным осветляющим действием и хорошим депротенинизирующим эффектом, который помогает достичь стабильности белков в винах.

ПРИМЕНЕНИЕ



Учитывая специфическое действие продукта, CLARITO® SP рекомендуется использовать при обработке престижных вин для предотвращения последствий окисления, вызванного фенолами.

Особенно рекомендуется для коррекции характеристик окисленных белых и розовых вин, для ограничения уровня танина в молодых красных винах, для устранения ощущения "окисленности" и для улучшения цвета выдержанных красных вин; также может использоваться для обработки суслу и уксуса. При окончательной стабилизирующей обработке вин, особенно белых, эффект CLARITO® SP в стабилизации белковых элементов может быть недостаточно эффективным при проверке с помощью Proteotest (тест для оценки стабильности белков); в этом случае рекомендуется дополнить обработку кларирования гелем PLUSGRAN®.

При использовании CLARITO® SP соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



CLARITO® SP

ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЙ ОСВЕТЛИТЕЛЬ, НЕ СОДЕРЖАЩИЙ
АЛЛЕРГЕНОВ, С СИЛЬНЫМ СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите CLARITO® SP в 10 порциях воды и оставьте на несколько часов. Затем добавьте к обрабатываемому продукту, тщательно перемешивая.



ДОЗИРОВКА

От 50 до 100 г/гЛ для сула и уксуса; от 10 до 80 г/гЛ для белых вин;
От 10 до 60 г/гЛ для красных вин;
От 80 до 120 г/гЛ для нестабильных и/или окисленных вин.



УПАКОВКА

Мешки по 15 и по 500 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Плотно закрывайте открытые пакеты.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.