



CLARITO® SUPERFLOW

AGENT DE LIMPEZIRE POLICOMPUS, NON-ALERGIC
CU ACTIVITATE DE LIMPEZIRE RIDICATĂ



COMPOZIȚIE

Proteine vegetale cu încărcătură electrică mare de suprafață 25%, bentonită sub formă de pulbere activată 70%, acid citric (E330) 5%.



CARACTERISTICI

CLARITO® SUPERFLOW este un agent de limpezire cu efect de supradozare limitat, studiat pentru limpeziri rapide și eficiente.

CLARITO® SUPERFLOW a fost realizat prin selectarea materiilor prime în funcție de sarcina electrică la suprafață. Acest tip de control și selecție permite o mai bună înțelegere a interacțiunii dintre diferiți adjuvanți și vin sau must, pentru a asigura un efect de limpezire mai bun.

Dispozitivul de laborator utilizat se numește S.C.D.(Streaming Current Detector), care este, de asemenea, utilizat pentru controlul calității formulărilor.

Marca SCD – TESTED reprezintă un produs de înaltă calitate și o garanție reală pentru clientul final. CLARITO® SUPERFLOW conține proteine vegetale selectate extrase pentru efectul lor ridicat de limpezire și bentonită sub formă de pulbere de înaltă calitate, cu o activitate ridicată de îndepărtare a proteinelor. Caracteristica principală a CLARITO® SUPERFLOW este de a interacționa cu coloizii responsabili de obstrucțiile mediilor de filtrare, permițând astfel limpeziri eficiente și de succes.

Prezența echilibrată atât a proteinelor vegetale pentru păstrarea culorii, cât și a bentonitelor cu acțiune rapidă, face din CLARITO® SUPERFLOW un agent de clarificare foarte bun, potrivit și pentru vinurile roșii greu de filtrat. În conformitate cu reglementările în vigoare, CLARITO® SUPERFLOW nu conține careva produse considerate "alergenii alimentari".

În plus, materia primă nu provine din organisme modificate genetic (fără OMG).



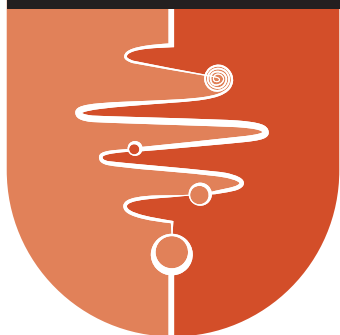
UTILIZARE

CLARITO® SUPERFLOW este potrivit pentru tratarea vinurilor și a oțeturilor deosebit de dificil de limpezit, potrivit pentru produsele în care doriți să păstrați culoarea și structura.

Acțiunea sa este în principal pe coloizi care sunt încărcăți pozitiv, rezultatul fiind o îmbunătățire remarcabilă a filtrabilității produsului.

CLARITO® SUPERFLOW are o adsorbție limitată de fenoli și, prin urmare, permite un efect minim de decolorare și slăbirea produsului tratat.

Atunci când se utilizează CLARITO® SUPERFLOW respectați normele legale în vigoare.



CLARITO® SUPERFLOW

AGENT DE LIMPEZIRE POLICOMPUS, NON-ALERGIC
CU ACTIVITATE DE LIMPEZIRE RIDICATĂ



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă CLARITO® SUPERFLOW în apă, în proporție de 1:10, se lasă să se odihnească câteva ore și se adaugă în vin, omogenizând cu atenție. Mai bine dacă se dozează prin DOSACOM®, dispozitivul realizat de JU.CLA.S. pentru dozare proporțională de adjuvanți.



DOZARE

Pentru a afla doza corectă, se recomandă de a face testele de laborator corespunzătoare. de la 10 la 60 gr/hL pentru vinurile albe; de la 20 la 80 gr/hL pentru vinurile roșii, de la 50 la 150 pentru oțeturi și produse dificil de limpezit.



AMBALAJ

saci de 15 kg.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți bine pachetele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos