



BLANCO V®

СРЕДСТВО ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА
КИСЛЫХ ВИН



СОСТАВ

Бикарбонат калия (E 501) 95 %, нейтральный тартрат калия (E 336) 5 %.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

BLANCO V® - это комплексный деацид, способный снижать повышенную кислотность красных, белых и розовых вин. Его действие повышает мягкость и приятность чрезмерно кислых вин, позволяя восстановить баланс и улучшить их органолептические характеристики, не изменяя их хроматические характеристики.

BLANCO V® улучшает терпкие и слегка кислые вина. В этом случае также необходимо вмешательство для обеспечения микробиологической стабильности (добавление диоксида серы, фильтрации и т. д.).

BLANCO V® также может использоваться в сочетании с CRISTALLITE® для обеспечения максимальной эффективности холодной стабилизации винной кислоты в винах. Бикарбонат калия, по сути, мягко высаливает винную кислоту, провоцируя образование зарождающихся микрокристаллов, которые, в свою очередь, увеличивают осаждение битартрата при перенасыщении.



ПРИМЕНЕНИЕ

BLANCO V® подходит для обезкисливания всех вин, особенно высококачественных продуктов. Обезвоживание можно проводить до или одновременно с холодной стабилизацией винного камня или после первичной ферментации, чтобы помочь запустить малолактическую ферментацию или для обработки новых вин.

При использовании BLANCO V® соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



BLANCO V®

СРЕДСТВО ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА
КИСЛЫХ ВИН



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавьте BLANCO V® непосредственно в вино или предварительно растворите средство в воде, затем медленно добавьте в обрабатываемый продукт и равномерно перемешайте.



ДОЗИРОВКА

В зависимости от желаемых результатов; но не более 400 г/гл. Внимание: 110 г/гл BLANCO V® снижают кислотность вина на 1 г/л.



УПАКОВКА

Мешки по 25 кг.
Полиламинированные пакеты по 1 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Плотно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.