



## Solutions for wine making

# Clar Pro

### Комбинация от ПВПП и бентонит

Специфична формула за контрол на оцветяването и белтъчната стабилност на бели и розе вина. Предотвратява окислението и подобрява финеса на вина богати на тревисти компоненти.

### ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Clar Pro действа селективно върху фенолните компоненти отговорни за пожълтяването и порозвяването при белите вина. В основни линии действа превантивно върху оцветяването на бели и розе вина.
- > Благодарение на специфичното си действие, Clar Pro засилва свежестта и финеса в ароматния профил на вината.
- > Благодарение на комбинацията PVPP+Бентонит, ClarPro подпомага белтъчната стабилизация и избистрянето на вината.

### ПРИЛОЖЕНИЕ

- > 30 до 50 g/hl: При здраво грозде
- > 50 до 100 g/hl: При увредено грозде и за корективна обработка.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

- > ClarPro се използва приоритетно в мъст, преди и след алкохолна ферментация, но също и за корективна обработка на вече готови вина.

### ОПАКОВКА

- > 5 Kg торба,
- > 10 Kg кашон.
- > 25 Kg сак.

### СЪХРАНЕНИЕ

- > Съхранявайте на проветриво място в оригинална, херметически затворена опаковка.

