



Solutions for wine making

Clarfine

ПВПП върху целулозен носител

Превантивна или корективна обработка срещу окисление на мъсти и вина. Третиране на пресови вина.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

> Основната характеристика на Clarfine е способността му да фиксира селективно най- малките фенолни компоненти (катехини, левкоантоциани...). Тези компоненти са причина за покафеняването на вината, което е съпроводено с тревисти вкусове и не биха могли да се елиминират напълно чрез традиционно използваните продукти.

> Clarfine образува бързо компактна утайка, което го прави много ефективен продукт.

> Целулозният носител први Clarfine по- ефикасен и по- лесен за работа.

ПРИЛОЖЕНИЕ

> Превантивна употреба

10 до 20 g/hl

> Корективно третиране

20 до 50 g/hl

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

> Смесете необходимото количество **Clarfine** с вода в съотношение 1 : 6 и изчакайте 1 до 2 часа.

> След това внасяйте бавно, като хомогенизирате без да аерирате, за не по- малко от 30 минути.

NB: За да получите добри резултати внасяйте **Clarfine** по време на филтрация с Кизелгур.

ОПАКОВКА

> 1 kg саше.

СЪХРАНЕНИЕ

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

