



CLARIL SP

ČÍŘÍCÍ A STABILIZAČNÍ PREPARÁT PRO MOŠT A VÍNO

Složení:

Bentonit 50%, PVPP 20%, kaseinát 15%, silikagel 15%

Vlastnosti:

Přípravek odstraňuje termolabilní bílkoviny, a podporuje sedimentaci kalových částic odstraněním polyfenolů a proteinů z vín. Dochází k výraznému zjemnění vín odstraněním hořkých látek. Vína po ošetření vykazují menší potřebu síření a získají na svěžesti.

Aplikace:

Preparát vhodný k použití do bílých, červených a rosé vín.

Dávkování:

10 – 30 g/hl jemné úpravy sensorických vlastností

50 – 90 g/hl čiření moštů, odstranění ox. tónů, stabilizace a čiření vín

Do 150 g/hl korekce sensorických vlastností

Instrukce pro použití:

Příslušnou dávku rozpustíme v desetinasobném množství vody. Dobře rozmícháme a necháme 4-12 hod. aktivovat. Pak aplikujeme do čiřenému produktu.

Balení a uskladnění:

Pytel 10 kg

Sáček 1 kg

Uzavřené balení: skladovat v chladném, suchém, dobře větratelném místě.

Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte jak je uvedeno výše.

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

www.vinarskepotreby.cz