

SUPRACLAR

Chiarificante policomposto per la stabilizzazione dei vini bianchi e rossi

CARATTERISTICHE

Aspetto: polvere fine biancastra.

SUPRACLAR è un chiarificante policomposto per la chiarifica e la stabilizzazione dei vini bianchi e rossi dove è richiesta una sedimentazione compatta e veloce.

SUPRACLAR viene consigliato nella chiarifica per l'eliminazione dei composti proteici e tannici, rendendo il sapore più morbido e il colore più vivace e brillante.

Assicura un volume di deposito compatto.

SUPRACLAR ha un'elevata solubilità ed è facile da utilizzare.

APPLICAZIONI

Disperdere SUPRACLAR in acqua fredda (rapporto 1:10) agitando delicatamente, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciare riposare la sospensione per 6-12 ore agitando di tanto in tanto.

Aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando con un rimontaggio al chiuso o agitando l'intero volume di vino.

DOSI E MODALITA' D'USO

*Dose a seconda del grado di torbidità del mosto: vino bianco 20-40 g/hl
vino rosso: 30-60 g/hl*

Si raccomanda di eseguire delle prove di chiarifica al fine di individuare la corretta dose di SUPRACLAR necessaria per raggiungere la stabilità.

COMPOSIZIONE

Montmorillonite purissima, gelatina micronizzata, ovoalbumina, omopolimero reticolato.

CONFEZIONI

Pacco 1 kg

Sacco da 25 kg

Nella sua confezione originale può essere conservato per oltre 24 mesi.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.