

la Solutions for wine making



Blankasit Super

Gel de Silice

Adjuvant de cleire ideal pentru limpezirea vinurilor încărcate de coloizi colmatanți cât și a vinurilor albe și roze în asociere cu cleitori proteici.

INTERES OENOLOGIC

- > Datorită pH-ului său apropiat de cel al vinului și a puterii sale mari electrostatice, Blankasit Super are o reactivitate excelentă în vin.
- > Blankasit Super este foarte eficient pentru limpezirea vinurilor mucilaginoase și a celor bogate în coloizi colmatanți.
- > În asociere cu cleitori proteici facilitează floculația și accelerează sedimentația, pe toate tipurile de vinuri.
- > Ameliorează caracteristicile organoleptice ale vinurilor, în special elimină gustul greu (în cazul strugurilor nematurați sau botritizați).

DOZA DE UTILIZARE

- > Vin alb și roze: 2-3 cL/hL
A se utiliza împreună cu cleitori proteici (Gélatine Spéciale Vins Fins sau Geldor de exemplu)
- > Vin roșu: 3-5 cL/hL
A se utiliza împreună cu cleitori proteici (Gélatine Spéciale Vins Fins sau Geldor de exemplu)
Consultați oenologul sau procedați la încercări de laborator.

MOD DE UTILIZARE

- > Blankasit Supertrebuie incorporat înaintea cleitorului, de preferat odată cu recirculare pentru a asigura o repartiție omogenă imediată.
- > Utilizarea injectorului nostru pentru cleire facilitează operația.

AMBALARE

- > Bidon de 6 Kg,
- > Canistră de 24 Kg.
- > Container

DEPOZITARE

- > CPăstrați la temperatură > 4°C pentru a evita gelificarea produsului.

