

# a Solutions for wine making

## Clarfine



### PVPP pe suport de celuloză

Tratament preventiv sau curativ al oxidării musturilor și a vinurilor care prezintă caracteristicile oxidării, de amărăciune sau gust de vegetal.  
Tratament pentru vinurile de presă.

### INTERES OENOLOGIC

- > Principala caracteristică a **Clarfine** este capacitatea sa de a fixa selectiv compușii polifenolici (catehinele, leucoantocianii, ...) purtătorii gusturilor herbacee și responsabili de îngălbenirea vinurilor.
- > **Clarfine** generează puțin sediment ceea ce face utilizarea sa foarte rentabilă.
- > Suportul său de celuloză întărește eficacitatea **Clarfine** ușurința sa de utilizare.

### DOZA DE UTILIZARE

- > Tratament preventiv: 10-20 g/hL.
- > Tratament curativ: 20-60 g/hL.

### MOD DE UTILIZARE

- > Amestecați cantitatea necesară de **Clarfine** în de 6 ori greutatea sa de apă rece, apoi așteptați 1-2 ore înainte de a incorpora și omogeniza în must sau în vin.
  - > Mențineți în suspensie în jur de 30 minutes amestecând fără aerare.
- NB: se obțin rezultate bune prin incorporarea sa în timpul filtrării cu kieseltur.

### AMBALARE

- > Pungă de 1Kg sau 5Kg, la carton de 10Kg.
- > Sac de 20Kg.

### DEPOZITARE

- > Păstrați produsul în ambalajul său original, închis ermetic, într-un loc bine ventilat.

GR-29/07/2008

LAMOTHE-ABIET

in România prin GAMA SERV srl, 0214505280; 0720113311; 0723621099  
e-mail: office@gama-serv.ro; www.gama-serv.ro

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamoth-abi-et.com

