



Solutions for wine making

ClarPro



Asociere PVPP - Bentonită

Formulare specifică pentru controlul culorii și stabilității proteice a vinurilor albe și roze. Previne oxidarea și ameliorează finețea prin eliminarea compușilor herbacei.

INTERES OENOLOGIC

- > ClarPro acționează selectiv asupra compușilor fenolici responsabili de îngălbenire, de fenomenul «rozaliu» și în general previne supracolorarea vinurilor albe și roze.
- > Prin această acțiune specifică, ClarPro ameliorează prospețimea și finețea aromatică a vinurilor.
- > Datorită compoziției sale, PVPP + bentonită, ClarPro pregătește stabilizarea proteică și limpezirea vinurilor.

DOZA DE UTILIZARE - doza precisă stabilită doar cu teste de cleire

- > Recoltă sănătoasă: 30-50 g/hL
- > Recoltă alterată sau ca tratament curativ: 50-100g/hL

MOD DE UTILIZARE

- > ClarPro se utilizează de preferință pe must înainte/după fermentația alcoolică, dar și pe vinuri finite.
- > Vărsați cantitatea de produs în de 10 ori greutatea sa de apă rece și amestecați pentru omogenizare
- > Așteptați 1-2 ore înainte de a incorpora omogen în must sau vin.

AMBALARE

- > Pungă de 5kg
- > Sac de 25kg

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-abiet.com

