



Super Clar B

Chiarificante Complesso per Vini Bianchi

Caratteristiche

Il Super Clar B è un chiarificante complesso altamente selettivo nei confronti di polifenoli e proteine responsabili di casses, maderizzazioni, intorbidamenti e alterazioni di colore, sapore e gusto.

Applicazione:

Il Super Clar B può essere usato su mosti e su vini:

in fermentazione sui bianchi da risultati eccellenti, se utilizzato a metà fermentazione circa, lasciando a fine fermentazione vini puliti.

sui vini, usato come un normale chiarificante comporta l'abbattimento di polifenoli, proteine e tannino, rendendoli più morbidi e più sicuri nei confronti delle casses.

sui vini leggermente ossidati si ottengono buoni risultati con conseguente ripristino delle condizioni iniziali di colore e sapore.

Modalità d' uso

Sciogliere il Super Clar B in acqua, rapporto 1:10, far riposare per 8/10 ore e poi aggiungere alla massa in rimontaggio. Talvolta facendo più rimontaggi durante la chiarifica si ottengono risultati migliori.

Composizione

BENTONITE ATTIVA 55% - POTASSIO CASEINATO 20% - PVPP 15% - GELATINA 5% - ALBUMINA 5%.

Dosi

20-80 g/hl

Packaging:

Confezioni da 250 g, scatole da 20 confezioni