



Solutions for wine making

Blankasit Super

Силициев гел

Колоиден кисел разтвор на силициев диоксид . Blankasit Super е идеален за бистрене на вина богати на защитни колоиди и за бистрене на бели и розе вина в съчетание с желатин.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Благодарение на ниското си рН, на своя заряд и на специфичната повърхност на частиците си, нашият силика гел Blankasit Super има максимална реактивоспособност във виното.
- > Нашият продукт се е доказал като много ефективен при бистрене на вина богати на пехтиести и слизести колоиди, а реактивността му с желатина улеснява флокулацията и ускорява седиментацията.
- > Освен това третирането с Blankasit Super подобрява органолептичните характеристики на вината и елиминира всички вкусове, дължащи се на незряло и ботризирано грозде.

ПРИЛОЖЕНИЕ

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| > Бели вина | 1,5 до 3 cl/hl |
| Заедно с нашите желатини: | |
| • Gélatine spéciale vins fins | 2 до 5 cl/hl |
| • Geldor | 1,5 до 3 cl/hl |
| > Червени вина | 3 до 5 cl/hl |
| Заедно с нашите желатини: | |
| • Gélatine spéciale vins fins | 4 до 10 cl/hl |
| • Geldor | 3 до 7 cl/hl |
- > Посъветвайте се с вашият енолог или направете лабораторни тестове

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

- > **Blankasit Super** се влага преди желатина, като се осигури добро разбъркване за равномерно разпределение .
- > Ние препоръчваме да се използва нашият енологичен инжектор за бистрители.

ОПАКОВКА

- > Бутилка 1,1 kg
- > Опаковки 6 kg, 12 kg and 24 kg

СЪХРАНЕНИЕ

- > Съхранявайте при температура > 0°C, за да избегнете желирането на продукта.

