

la Solutions for wine making

Caséine Soluble

Превантивна и корективна обработка срещу окисление на мът и вино.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

> Soluble Casein е бистрител за мъсти или бели и розе вина. С действието си той елиминира всички компоненти отговорни за пожълтяването на вината, както и неприятните тревисти тонове във вкуса.

> **Soluble Casein** също е и добър бистрител, който може да се използва в различни етапи от производството на вино: обработка на мътта, алкохолна ферментация, бистрене на готовите вина.

ПРИЛОЖЕНИЕ

- | | |
|---|---------------|
| > Бистрене на бели и розе вина | 20 до 30 g/hl |
| > Превантивна обработка срещу окисление | 30 до 40 g/hl |
| > Подобряване на цвета и органолептичните качества (окислени вина, пресови вина...) | 40 до 80g/hl |

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

> **Soluble Casein** се разтваря внимателно в студена вода в съотношение 1:15. Изчакаква се няколко часа и се влага бавно в мътта или виното при добро хомогенизиране с помпа.

> Ние препоръчваме да се използва нашият енологичен инжектор за бистрители.

ОПАКОВКА

- > 1 kg пакет.
- > 5 kg пакет.
- > 20 kg торба.

СЪХРАНЕНИЕ

> 24 месеца в оригинална херметично затворена опаковка. Не дръжте продукта често отворен.

