



Solutions for wine making

Supramix

Активиран казеин и бентонит- формула, разработена за винификация и бистрене на бели и розе вина.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

> Специфичната формула на Supramix позволява, не само да се избистрят и стабилизират новите вина с едно третиране, но също и да се елиминират всички фенолни компоненти, чието окисление влияе върху цвета и вкуса на тези вина. Използването на Supramix в края на алкохолната ферментация ускорява седиментацията на утайките, което прави вината готови за бърза филтрация и реализация.

ПРИЛОЖЕНИЕ

При винификация:	White	Rosé
> Здраво грозде:	50 до 100 g/hl	25 до 60 g/hl
> Бутритизирало грозде:	70 до 140 g/hl	35 до 80 g/hl
> Бистрене:	40 до 120 g/hl	25 до 80g/hl

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

> Разтворете бавно Supramix във вода (съотношение 1:10) и изчакайте няколко часа преди да го вложите бавно, осигурявайки незабавно хомогенизиране.

ОПАКОВКА

- > 1 kg
- > 5 kg
- > 25 kg

СЪХРАНЕНИЕ

> 24 месеца в оригинална, херметически затворена опаковка.

