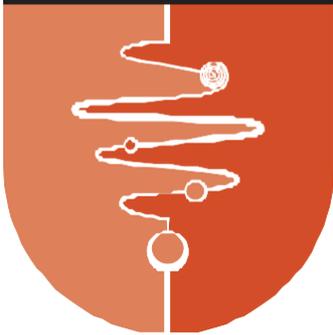


ОСВЕТИТЕЛИ



CLARITO® FITO K

**СОСТАВНАЯ ФОРМУЛА С ОСВЕТЛЯЮЩИМ
И СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ**

СОСТАВ



Растительные белки, отобранные по их электрическому поверхностному заряду 20%, растительные полимеры с высокой адсорбционной активностью 10%, ПВПП (E 1202) 5%, активированный порошок бентонита 65%.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



CLARITO® FITO K выпускается в виде однородного серого порошка, растворимого в холодной воде. Полученные растворы мутные, со временем набухают и не желатинизируются. CLARITO® FITO K - это комплексный осветлитель, который благодаря одновременному присутствию органических и неорганических кларификаторов оказывает многостороннее действие на вещества, вызывающие нестабильность, такие как белки и полифенолы. Тщательная оценка электрического заряда сырья растительного происхождения, проведенная отделом исследований и разработок Enologica Vason с помощью прибора под названием "Детектор потокового тока", привела к созданию этой особой смеси белков. CLARITO® FITO K не содержит продуктов, которые в соответствии с действующими нормами считаются "пищевыми аллергенами". Кроме того, сырье не получено из генетически модифицированных организмов (не содержит ГМО).

ПРИМЕНЕНИЕ



Благодаря широкому спектру действия CLARITO® FITO K используется для осветления как суслу, так и вин, для которых требуется существенная корректировка цветового компонента.

Специальная смесь растительных белков, подобранных с учетом их электрического заряда и сенсорного эффекта, придает свежесть окисленным винам, одновременно помогая устранить сенсорные дефекты, связанные с неправильным содержанием полифенольных компонентов.

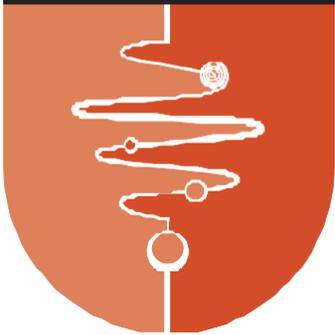
Если кларирование проводится перед розливом, рекомендуется провести пробное тестирование на предмет стабилизации белка; при необходимости увеличить количество бентонита (рекомендуется использовать гранулированный бентонит PLUSGRAN® GEL). В любом случае, смесь растительных протеинов, используемая в рецептуре CLARITO® FITO K, не вызывает избыточного образования белка.

CLARITO® FITO K также особенно хорошо подходит для кларификации суслу, полученного в результате прессования во втором или третьем циклах обработки.

CLARITO® FITO K содержит растительные углеводы (10%).

При использовании CLARITO® FITO K соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ОСВЕТИТЕЛИ



CLARITO® FITO K

**СОСТАВНАЯ ФОРМУЛА С ОСВЕТЛЯЮЩИМ
И СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ**



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите CLARITO® FITO K в воде в соотношении 1:10, оставьте на несколько часов и добавьте в вино, тщательно перемешивая. Напоминаем, что эффективность осветлителей повышается при правильном распределении их в обрабатываемом вине; наиболее функциональной системой является DOSACOM®, которая обеспечивает пропорциональную дозировку.



ДОЗИРОВКА

От 10 до 40 г/гл для белых сусел и вин, от 30 до 80 г/гл для красных сусел и вин. Используйте более высокие дозы для диетических продуктов.



УПАКОВКА

Мешки по 15 кг.



ХРАНЕНИЕ

Keep in a cool and dry place. Close opened packs immediately after use.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.