

CLARITO® SUPERFLOW

ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЙ ОСВЕТИТЕЛЬ С ВЫСОКОЙ СТЕПЕНЬЮ ОСВЕЩЕНИЯ, НЕ ВЫЗЫВАЮЩИЙ АЛЛЕРГИИ

СОСТАВ



Растительные протеины с высоким поверхностным электрическим зарядом 25%, активированный порошкообразный бентонит 70%, лимонная кислота (E330) 5%.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



CLARITO® SUPERFLOW - это осветлитель с ограниченным эффектом передозировки, разработанный для быстрого и эффективного осветления.

CLARITO® SUPERFLOW был изготовлен путем отбора сырья в соответствии с его поверхностным электрическим зарядом. Такой контроль и отбор позволяет лучше понять взаимодействие между различными адъювантами и вином или суслом, чтобы обеспечить лучший эффект осветления. Такой контроль и отбор позволяет лучше понять взаимодействие между различными добавками и вином или суслом. Лабораторный прибор называется S.C.D. (Streaming Current Detector), который также используется для контроля качества рецептур.

Торговая марка SCD - TESTED представляет собой высококачественный продукт и реальную гарантию для конечного потребителя. CLARITO® SUPERFLOW содержит отборные растительные белки, экстрагированные благодаря их высокому осветляющему эффекту, и высококачественный порошкообразный бентонит с высокой активностью по удалению белков. Основная особенность CLARITO® SUPERFLOW - взаимодействие с коллоидами, ответственными за образование препятствий в среде, что обеспечивает эффективное и успешное осветление.

Сбалансированное присутствие растительных белков для сохранения цвета и бентонитов с быстрым действием делает CLARITO® SUPERFLOW очень хорошим осветляющим средством, подходящим также для красных вин, трудно поддающихся осветлению. В соответствии с действующими нормами CLARITO® SUPERFLOW не содержит продуктов, считающихся пищевыми аллергенами. Кроме того, сырье не производится из генетически модифицированных организмов (продукт, не содержащий ГМО).

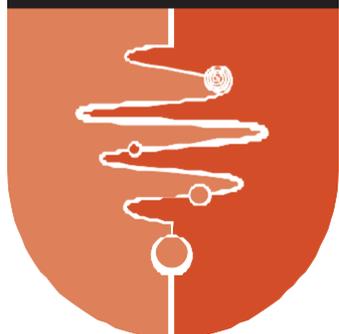
ПРИМЕНЕНИЕ



CLARITO® SUPERFLOW предназначен для обработки вин и уксусов, в особенности трудно осветляемых, и подходит для продуктов, в которых необходимо сохранить цвет и структуру. Его действие распространяется главным образом на коллоиды, которые претерпевают положительные изменения, в результате чего заметно улучшается фильтруемость продукта.

CLARITO® SUPERFLOW имеет ограниченную адсорбцию фенолов и поэтому обеспечивает минимальный эффект обесцвечивания и ослабления обработанного продукта.

При использовании CLARITO® SPRAY DRY соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



CLARITO® SUPERFLOW

ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЙ ОСВЕТИТЕЛЬ С ВЫСОКОЙ
СТЕПЕНЬЮ ОСВЕЩЕНИЯ, НЕ ВЫЗЫВАЮЩИЙ АЛЛЕРГИИ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите CLARITO® SUPERFLOW в воде в пропорции 1:10, оставьте на несколько часов и добавьте в вино, тщательно гомогенизируя. Лучше дозировать через DOSA-COM®, устройство компании JU.CLA.S. для пропорциональной дозировки добавок.



ДОЗИРОВКА

Чтобы определить правильную дозировку, рекомендуется провести соответствующие лабораторные исследования.

От 10 до 60 гр/гл для белых вин;
От 20 до 80 гр/гл для красных вин, от 50 до 150 для уксусов и диетических продуктов с целью их осветления.



УПАКОВКА

Мешки по 15 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Повторно запечатайте открытые пакеты.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.