

Clarflash

Características: La unión de los mejores componentes da lugar a productos de inmejorable calidad. La unión de una bentonita especialmente seleccionada para clarificaciones en vinos de calidad con gelatinas de origen porcino resulta un producto de gran eficacia para la clarificación de los vinos.

Con Clarflash obtenemos:

- rápida y eficaz floculación y sedimentación,
- estabilización coloidal,
- baja formación de espuma.
- suaviza la astringencia de los vinos tintos

Clarflash puede utilizarse para la clarificación de los vinos tintos, blancos y rosados.

**Clarificante
rápido y
respetuoso para
vinos de calidad**

Instrucciones de uso:

Disolver Clarflash en 4 veces su peso de agua fría.
Añadir en el vino a tratar durante el transcurso de un remontado.

Dosis:

- vinos tintos: 15 a 30 g/Hl. de vino.
- vinos blancos y rosados: 10 a 15 g/Hl.

Es conveniente la realización de pruebas previas en laboratorio

Envasado: Saco de 10 y 20 kg.

Conservación: Almacenar lejos de la humedad y de productos olorosos.

"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/06/13 -"