

Clarflash blanc

Características: La unión de los mejores componentes da lugar a productos de inmejorable calidad. Silicatos con alto nivel desproteinizante para clarificaciones de vinos blancos y rosados de calidad junto a una proteína derivada de levadura enológica de uvas blancas y un tanino gálico seleccionado resulta un producto de gran eficacia para la clarificación de los vinos blancos y rosados.

Con Clarflash blanc obtenemos:

- rápida y eficaz floculación y sedimentación,
- un 50% mayor compactación que utilizando otros productos
- estabilización coloidal,
- baja formación de espuma.
- suaviza la astringencia y da volumen a los vinos blancos.

En su proceso de elaboración no se han empleado productos de origen animal. A diferencia de otros productos en el mercado, gracias a su especial formulación, logramos obtener unas clarificaciones más sencillas, rápidas y respetuosas con el vino tratado.

Clarificante rápido y respetuoso para vinos blancos y rosados de calidad.

No contiene ingredientes o productos procedentes de animales sacrificados.

Libre de alérgenos.

Efecto antioxidante.

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

Dosis:

- Desproteinizante: 30 a 70 g/Hl.
- Afinado: 15 a 30 g/Hl.

Es conveniente la realización de pruebas previas en laboratorio

Envasado: 1 y 10 kg.

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