

# Clarflash levure

**Características:** La unión de los mejores componentes da lugar a productos de inmejorable calidad. Una bentonita especialmente seleccionada para clarificaciones de vinos de calidad junto a gelatinas derivadas de levadura 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.

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 de calidad.**

**No contiene ingredientes o productos procedentes de animales sacrificados.**

**Libre de alérgenos.**

**Instrucciones de uso:** Disolver Clarflash Levure 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**

**Invasado:** 1 y 10 kg.

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