CLARIFIANT VB

Жидкий рыбий клей в форме геля, предназначен для оклейки и осветления белых, розовых сухих и сладких вин. Обеспечивает идеальный блеск вина.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС N° 2019/934.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Особый состав **CLARIFIANT VB** позволяет использовать препарат без предварительной подготовки.
- **CLARIFIANT VB** в винах с горчинкой путём флокуляции удаляет полифенолы, являющиеся причиной горечи, при этом сохраняет органолептические качества вина.
- **CLARIFIANT VB** улучшает фильтруемость в «вязких» винах (таких как сладкие белые вина из пораженного благородной плесенью винограда), путем воздействия на камеди и слизистые вещества.
- **CLARIFIANT VB** обеспечивает быструю флокуляцию в винах с высоким содержанием коллоидов.
- **CLARIFIANT VB** снижает риск побурения вин.
- **CLARIFIANT VB** также может применятся для производства других напитков (пиво, сидр и т.д.).

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма	гель
Цвет	белый или кремовый
Вкус, запах	характерный свежим молочным продуктам
Растворимость	растворим в воде

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Зольность (% в сухом продукте)	≤ 2
Общий азот в % в рыбьем клее (%)	> 14
Сернистый ангидрид (г/л)	5 ± 1
pH	4.0 ± 0.5
Свинец (ppm)	< 2
Ртуть (ppm)	< 1
Мышьяк (ppm)	< 1
Железо (ppm)	< 40

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

CLARIFIANT VB не приводит к переоклейке.

В сочетании с **SILIGEL** способствует седиментации и образованию компактного осадка.

ДОЗИРОВКА

- Дозировки для обработки определяются путём предварительных лабораторных тестов.
- Рекомендуемая дозировка: 100- 150 мл/гл. (в 10 мл **CLARIFIANT VB** содержится 0,2 г рыбьего клея).

LAFFORT

l'œnologie par nature

ПРИМЕНЕНИЕ

Хорошо взболтайте перед использованием. Постепенно вносите **CLARIFIANT VB** в обрабатываемое вино в процессе ремонтажа. Для облегчения и оптимизации внесения рекомендуется развести **CLARIFIANT VB** в воде в соотношении 1:3 или 1:4 и воспользоваться **OENODOSEUR** для внесения раствора в вино.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре (без риска замерзания).
- Срок хранения: 18 месяц.

УПАКОВКА

Канистра 5 кг.

SP - NB - 27.04.22 - Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com