

OENOFINE® PINK

Препарат на основе инактивированных дрожжей, пататина, эннологического угля и бентонита натрия для осветления сусла, молодых вин в процессе брожения и белых вин.

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

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

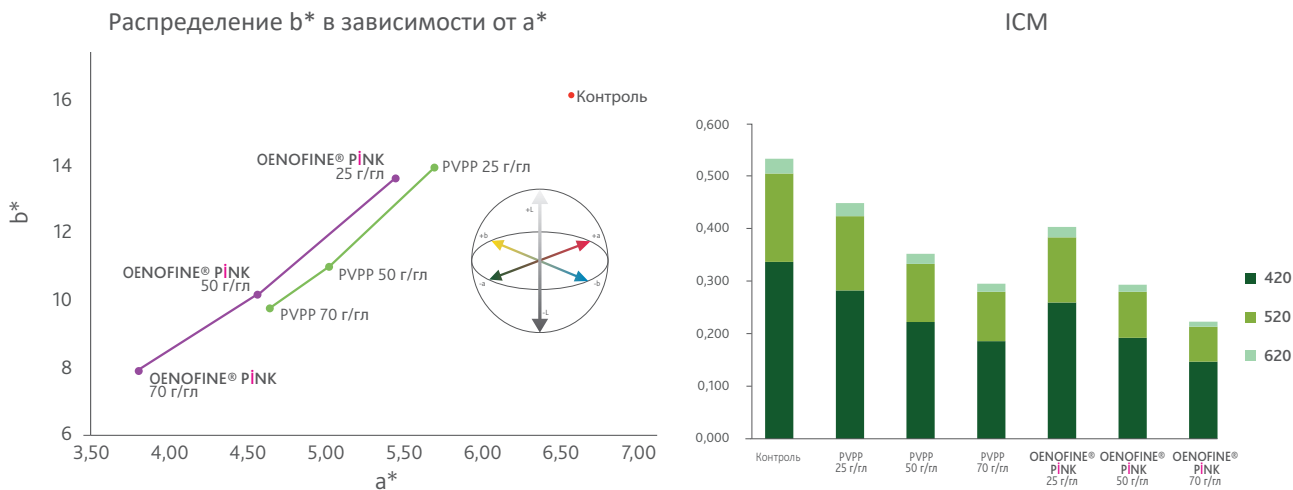
OENOFINE® PINK — это инновационное решение для осветления сусла и белых вин. Предназначен для стабилизации оттенка сброживаемого сусла и устранения пинкинга вин.

Благодаря очень хорошей способности к осаждению OENOFINE® PINK эффективно осветляет сусло и вина с быстрым осаждением твердых частиц.

OENOFINE® PINK является альтернативой PVPP.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- OENOFINE® PINK лучше, чем PVPP, для стабилизации оттенка и защиты розового сусла от окисления.



Тестирование оклейки при брожении, розовое сусло Syrah 2022 г., потенциальное содержание алкоголя = 12,9% об., ТК 3,3 г/л H2T, pH 3,29.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок Цвет черный

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%).....	<15	Свинец (ppm).....	<5
Мышьяк (ppm).....	<3	Ртуть (ppm).....	<1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Обработку можно осуществлять во время отстаивания или во время ферментации.
- При обработке вина после осветления/осаждения отфильтровывать твердые частицы.

ДОЗИРОВКА

- Сусло и сусло на брожении: 20- 70 г/гл.
- Вино: 2- 15 г/гл.

Нормы ЕС: Максимально разрешенная дозировка в ЕС: 80 г/гл.

Содержит 20% энологического угля. Использование энологического угля регулируется. Ознакомьтесь с действующим законодательством.

ПРИМЕНЕНИЕ

Растворите **OENOFINE® PiNK** в 10-кратном объеме воды и дайте набухнуть в течение одного часа перед применением. Полная гомогенизация обеспечит эффективную обработку.

Раствор **OENOFINE® PiNK** следует использовать в день приготовления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг, коробка 10 кг (10 x 1 кг).
Пакет 10 кг.

