



CLAROUGE

Clarificante complexo à base de albumina de ovo, formulado para a clarificação dos vinhos tintos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Clarouge é um clarificante complexo à base de albumina para a clarificação dos vinhos tintos. Num único tratamento clarifica e estabiliza a substância corante. Em comparação com os clarificantes normais, é composto por substâncias que não alteram as características naturais do vinho.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Albumina de ovo^(a), bentonite ativada, gel de sílica, gelatina alimentar (suína).

(a) = ovos e produtos à base de ovos

→ DOSES RECOMENDADAS

5-50 g/hL conforme o efeito desejado.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água fria na proporção de 1:10 sem formar espuma. Adicionar lentamente ao vinho a tratar, em remontagem, eventualmente utilizando doseadores do tipo Venturi ou bombas doseadoras.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto

Pacotes de 1 kg em caixas com 15 kg.

Sacos de 10 kg.

