



ALBUCLAR SPECIAL GRAIN

Véglegesítő reagens magas tannin megkötő tulajdonsággal

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Località Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona

Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

Magas tisztaságú, szelektált, granulátum formátumú, oldódó tojás albumin

Tulajdonság:

Az ALBUCLAR SPECIAL GRAIN a VASON innovatív technológiájának köszönhetően magas tisztaságú tojás fehérje származék. A tojás fehérje vízben történő feloldása igen körülményes, a SPECIAL GRAIN azonban mikor granulátum. Gyártása ellenőrzött mikrobiológiai körülmények között történik. A tannin eltávolító hatása miatt, csak igen magas fenol tartalmú borokhoz ajánlott. 1 gramm ALBUCLAR SPECIAL GRAIN 2 gramm tannin kiválást eredményez. Fehérborokhoz nem ajánlott.

Használata:

Az ALBUCLAR SPECIAL GRAIN ideális a tradicionális Bordeaux-i kezelések elvégzésére elsősorban vörösborokhoz. (5 tojásfehérje 1225 L hordóhoz) Kifejezetten ajánlott a borok véglegesítéséhez.

A termék remekül eltávolítja a keserű tanninokat, csökkenti a bor cserzőanyag tartalmát, és az oxidált ízeket.

Az ALBUCLAR SPECIAL GRAIN használatakor vegye figyelembe az érvényben lévő jogszabályokat.

Adagolás:

Oldja fel a ALBUCLAR SPECIAL GRAIN-t legalább 1:7 arányban hideg vízben. Optimális használathoz javasolt 8g / liter nátrium kloriddal.

5-15 gramm/hL fiatal vörösborokhoz

8 - 20 gramm /hL magas tannintartalmú vörösborokhoz

1-5 gramm/hL fehér és rozé borokhoz, labor teszttel.

Csomagolás:

0,5 kg zacskó

Tárolás:

Száraz hűvös helyen tárolandó. A kinyitott zacskót gondosan zárjuk vissza.

Figyelmeztetés:

Nem veszélyes

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440