СТАБИЛИЗАТОРЫ

EFFICOL

Отборный бентонит - оклеивающее вещество

ХАРАКТЕРИСТИКИ

EFFICOL - это препарат, полученный на основе исследований по влиянию белков на образование пены в игристых винах.

EFFICOL - это сочетание бентонита, предназначенного для применения в виноделии, селекционированного по свойствам удалять белок, и белкового клея, защищающего свойства образования пены в игристых винах. Взаимодействие различных оклеивающих веществ позволяет удалять нестабильные белки, не уменьшая свойства пенообразования игристых вин.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

По сравнению с классической оклейкой бентонитом, **EFFICOL** представляет ряд ощутимых преимуществ :

- эффективное удаление белков из вина,
- защита свойств пенообразования,
- малый объем осадка,
- плотный осадок, четко отделенный от осветленного вина,
- быстрое выпадение в осадок после хлопьеобразования,
- более эффективное осветление,
- Быстрое и легкое приготовление, без формирования комков

ПРИМЕНЕНИЕ

EFFICOL - это оптимальный препарат для удаления белка из виноматериала, предназначенного для производства игристых вин.

ДОЗИРОВКА

20 г/гл - 100 г/гл, в зависимости от нестабильности виноматериала.
Рекомендуется провести Бентотест или тест при высокой температуре.

ПРИМЕНЕНИЕ

Насыпать равномерно **EFFICOL в теплую воду** (1 кг EFFICOL/20 л).
Интенсивно перемешать. Привести в однородное состояние. Оставить на несколько часов.
Влить в общий объем во время ремонтажа с помощью насоса-дозатора или DOSACOL.

Меры предосторожности:
Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии
Использовать в соответствии с действующими нормами

Традиционный метод

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenotechnic.com**

УПАКОВКА

Пакет 1 кг. Упаковка из 20 пакетов по 1 кг.
Мешок 25 кг

ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов.
Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.

036/2020 2/2

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenotechnic.com**