

CALCICA

Vybraný přírodní bentonit vápenatý k ošetření moštů a vín

CHARAKTERISTIKY

CALCICA je přírodní bentonit vápenatý.

OENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

CALCICA poskytuje vynikající výsledky jak u moštu tak i u vína. Použití přípravku v moštu snižuje množství bentonitu potřebného pro víno, aby se odstranily nestabilní proteiny. **CALCICA** byl vyvinut speciálně za účelem získání velmi malého množství sedlin i při použití ve vysokých dávkách.

POUŽITÍ

CALCICA může být použit na začátku do moštu ale také do vína ke stabilizaci bílkovin.

DÁVKOVÁNÍ

Dávkování do moštu i vína: 20 až 150 g/hL.

POKYNY K POUŽITÍ

Rozptylte **CALCICA** ve vodě a zamíchejte. Ujistěte se, že veškerý prášek je smíchán s vodou, aby nevznikly hrudky (10% roztok maximálně – 100 g na litr vody).

Nechte bobtnat alespoň 1 hodinu, poté opět zamíchejte, aby se vytvořil gel. (přírodní bentonity vápenaté bobtnají jenom nepatrně, proto mohou být rychle použity). Přípravek **CALCICA** je nyní připraven k použití.

Důrazně se doporučuje použít čířící konektor.

Opatření pro použití:

Výrobek pro oenologické a profesionální použití. Používejte v souladu s platnými předpisy.

SLOŽENÍ

Přírodní bentonit vápenatý.

BALENÍ

25 kg



STABILIZÁTORY

SKLADOVÁNÍ

Skladujte v neotevřeném, uzavřeném obalu na tmném, suchém a větraném místě. Po otevření urychleně spotřebujte.
Spotřebujte do data uvedeného na balení.

Výše uvedené informace vycházejí z našeho současného stavu znalostí. Tyto informace jsou nezávazné a bez záruky, protože podmínky použití jsou mimo naši kontrolu. Nezavazuje uživatele povinnosti dodržovat platné právní předpisy a bezpečnostní údaje. Tento dokument je majetkem společnosti SOFRALAB a nesmí být změněn bez jejího souhlasu.

