

ELECTRA

Eliminace nestabilních bílkovin v moštích a vínech

CHARAKTERISTIKY

ELECTRA je aktivovaný vápenatý bentonit s vysokou deproteinizační kapacitou.

OENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

ELECTRA poskytuje vynikající výsledky jak u moštu tak i u vína. Včasné použití přípravku **ELECTRA** v moštu snižuje množství bentonitu potřebného pro víno, aby se odstranily nestabilní proteiny. Kromě toho může být přípravek **ELECTRA** použit při flotaci, aby se zlepšilo vyjasnění moštů a významně se snížila přítomnost nestabilních proteinů a zároveň se eliminovaly také enzymy, které způsobují oxidaci (polyfenolová oxidace). **ELECTRA** může být rovněž použita ve vínech ke stabilizaci proteinů, protože specifické vlastnosti (rheological) **ELECTRA** umožňuje získat jak vysoce účinnou deproteinizaci, tak i střední objem sedimentů.

POUŽITÍ

ELECTRA může být použit na začátku do moštu ale také do vína.

DÁVKOVÁNÍ

Dávkování do moštu i vína: 20 až 100 g/hL.

POKYNY K POUŽITÍ

Opatrně pokropte **ELECTRA** vodou a důkladně zamíchejte. Ujistěte se, že všechen prášek je smíchán s vodou, čímž se odstraní všechny hrudky (maximálně 5% roztok – 50 g na litr vody). Nechte bobtnat po dobu nejméně 2 až 3 hodin (maximálně 12 hodin). Poté znovu promíchejte, aby se vytvořil gel. Nyní je přípravek **ELECTRA** připraven k použití. Důrazně se doporučuje použít čířící konektor.

Opatření pro použití:

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

BALENÍ

1, 5 a 25 kg

SKLADOVÁNÍ

Skladujte v neotevřeném, uzavřeném obalu na tmném, suchém a větraném místě.
Po otevření urychleně spotřebujte.

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