

CLARIFIANT NAT

ВИНИФИКАЦИЯ - ОСВЕТЛЕНИЕ

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

CLARIFIANT NAT / КЛАРИФЬЯНТ НАТ состоит из кальциево-натриевого природного бентонита и предназначен для проведения ремюажа и осветления игристых вин, производимых классическим (бутылочным) методом.

КЛАРИФЬЯНТ НАТ обладает высокой способностью к флокуляции и абсорбции дрожжей при шампанизации, обеспечивая процесс осветления во время операции ремюажа.

В составе **КЛАРИФЬЯНТ НАТ** - натуральный бентонит (не подвергался активации), поэтому препарат могут применять производители вина, сертифицированные согласно регламенту NOP (National Organic Program/ Национальная программа по органическим продуктам), принятому в США.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Хорошо перемешать **КЛАРИФЬЯНТ НАТ** до однородного состояния перед тем, как использовать (наблюдаемое расслоение фаз является распространённым явлением для такого вида продукта и не оказывает влияния на его качество), и ввести непосредственно перед розливом в тиражную смесь.

Добавлять в тиражную смесь после внесения ликёра (сахаросодержащего продукта) и разводки дрожжей.

Для усиления структуры вина и повышения эффективности оклейки рекомендуется совместное применение **CLARIFIANT NAT** и танина **ESSENTIAL ANTI-OX** в дозе 2 г/гл (0,2 г/дал). Танин добавляется в вино/виноматериал отдельно до того, как вносится **CLARIFIANT NAT**.

Производить постоянное перемешивание тиражной смеси в течение всей операции розлива в бутылки.

▶ ДОЗЫ

- 8 - 10 сл/гл (8 - 10 мл/дал) вина.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- По 10 л

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов, при температуре от 5 до 25 °C, защищая от воздействия света.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.