

COLORPROTECT V

ВИНИФИКАЦИЯ - ОСВЕТЛЕНИЕ

Комплексный препарат на основе бентонита, ПВПП и растительных протеинов.

COLORPROTECT V не содержит глютен (поэтому не подлежит указанию на этикетке как аллерген в соответствии с европейской директивой 2007/68/CE)

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

COLORPROTECT V / КОЛОРПРОТЕКТ В - формула на основе бентонита, ПВПП и неаллергенных протеинов.

Применяется для превентивной (профилактической) обработки суслу, склонного к окислению и в том числе к «порозовению» (нежелательному изменению цвета - появлению розового оттенка).

При добавлении **КОЛОРПРОТЕКТ В** в значительной мере повышается устойчивость к действию кислорода вин, «чувствительных» к окислению, и улучшаются органолептические качества (уменьшается ощущение горечи во вкусе и проявление растительных / травянистых тонов) вин, подвергшихся оксиданному кассу (восприимчивый сорт винограда, большие поступления воздуха в ходе производственного процесса и т.д.).

КОЛОРПРОТЕКТ В не содержит компоненты, относящиеся к аллергенам согласно европейской директиве 2007/68/CE (не содержит казеин и глютен).

КОЛОРПРОТЕКТ В устраняет жёлтый оттенок в окраске окисленных вин. Проявляет обесцвечивающую способность (эффект эквивалентен действию 70% ПВПП в чистом виде при тех же дозах). Может быть использован как средство против порозовения («anti-pinking»).

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Развести **КОЛОРПРОТЕКТ В** в 10-кратном количестве воды, чтобы получить однородную суспензию, которая не должна содержать комки. Суспензию оставить на отдых в течение 2-3 часов, затем перемешать перед тем, как вводить во весь объём предназначенного для обработки суслу или вина (рекомендуется применять специальное приспособление для задачи оклеивающих веществ /«raccord de collage» или насос-дозатор).

При обработке суслу **КОЛОРПРОТЕКТ В** можно задавать во время операции осветления или непосредственно перед началом процесса брожения.

При внесении препарата в вино избегать энергичных перемешиваний, которые приводят к окислению. Производить снятие с осадка после завершения седиментации, которая происходит достаточно быстро.

▶ ДОЗИРОВКА

- Для обработки суслу: 25 - 80 г/гл (2,5 - 8 г/дал)
- Для обработки вина (белые и розовые вина): 20 - 50 г/гл (2 - 5 г/дал)

Рекомендуется проводить предварительные обработки в лабораторных условиях.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 1 кг, 5 кг и 20 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов, при температуре от 5 до 25 °C. После вскрытия упаковки хранить в течение короткого периода времени.

Приготовленная суспензия используется в течение 24 часов (при температуре хранения около 10 °C).