

COLORPROTECT V MES

ВИНИФИКАЦИЯ - ОСВЕТЛЕНИЕ

Формула на основе бентонита, ПВПП и растительных протеинов.

COLORPROTECT V MES 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 - комплексный препарат на основе бентонита, ПВПП и неаллергенных протеинов. Выпускается также в жидкой форме (100 г/л) **COLORPROTECT V MES**.

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

При добавлении **КОЛОРПРОТЕКТ В в жидкой форме** 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 оксидативному кассу (восприимчивый сорт винограда, большие поступления воздуха в ходе производственного процесса...).

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

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

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Хорошо перемешать **КОЛОРПРОТЕКТ В в жидкой форме** до однородного состояния и развести в соотношении 1/1 водой. Добавить во весь объём предназначенного для обработки сула или вина (рекомендуется применять специальное приспособление для задачи оклеивающих веществ /«raccord de collage» или насос-дозатор).

При обработке сула **КОЛОРПРОТЕКТ В в жидкой форме** 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 сула: 20 - 80 сл/гл (20 - 80 мл/дал)
- Для обработки вина: 20 - 50 сл/гл (20 - 50 мл/дал)

Рекомендуется проводить предварительные обработки в лабораторных условиях.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 1 л, 5 л и 10 л

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

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.