

FRESHPROTECT

ВИНИФИКАЦИЯ - ОСВЕТЛЕНИЕ

Комплексный препарат на основе ПВПП, бентонитов, целлюлозы и гуммиарабика

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ФРЭШПРОТЕКТ специально разработан с целью применения для сусла и вина.

Препарат предназначен:

- для обработки сусла, имеющего склонность к окислению;
- для обработки окисленных белых вин. **ФРЭШПРОТЕКТ** позволяет удалить коричневую окраску [побурение], определяющую визуальный дефект, вызываемый окислением.

ПВПП в сочетании с целлюлозой уменьшает в значительной степени ощущение горечи и травянистые тона как в сусле, так и в вине.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести, перемешивая, **ФРЭШПРОТЕКТ** в 10-кратном количестве холодной воды.

Оставить на 1 час, перемешать и ввести в сусло или вино при помощи специального приспособления для задачи оклеивающих материалов [фр. - raccord de collage].

▶ ДОЗИРОВКА

Сусло для белых и розовых вин:

- 20 - 100 г/гл

Применяемая доза зависит от степени окисленности сусла или вина и от санитарного состояния винограда.

При использовании препарата для вина рекомендуется проводить предварительные опытные обработки в лабораторных условиях.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 1 кг, 5 кг, 20 кг

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

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.