

PHOSPHATES MAZURE

ВИНИФИКАЦИЯ - СТАБИЛИЗАЦИЯ

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ФОСФАТ МАЗЮР - ко-адъювант [вспомогательный агент], который способствует «сцеплению» и удалению осадка, образующегося в процессе вторичного брожения [фр. - «prise de mousse / приз де мусс»], облегчая, таким образом операцию ремюажа, проводимую автоматическим и традиционным [ручным] способом.

ФОСФАТ МАЗЮР был разработан Институтом Энологии Шампани [IOC], чтобы не допускать прилипания осадка к стеклу. При его использовании частицы, находящиеся во взвешенном состоянии, становятся более тяжёлыми и оседают, даже наиболее лёгкие из них. Осадок целиком скапливается в горлышке бутылки.

ФОСФАТ МАЗЮР усиливает действие препарата CLARIFIANT S / КЛАРИФЬЯНТ С.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Перед использованием хорошо взболтать содержимое бутылки или канистры.

Вводить **ФОСФАТ МАЗЮР** одновременно с препаратом CLARIFIANT S / КЛАРИФЬЯНТ С непосредственно перед тиражом после добавления ликёра и разводки дрожжей.

Тщательно перемешать до однородного состояния и продолжать постоянное перемешивание в течение всей операции тиража.

▶ ДОЗИРОВКА

• 2 - 3 сл/гл вина [20 - 30 мл/гл]

В сочетании с препаратом CLARIFIANT S / КЛАРИФЬЯНТ С в дозе 6 - 8 сл/гл:

- **ФОСФАТ МАЗЮР:** 2 сл/гл [20 мл/гл]
- CLARIFIANT S / КЛАРИФЬЯНТ С: 6 - 8 сл/гл [60 - 80 мл/гл]

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Препарат на основе натурального гидратированного алюмосиликата.

Выпускается в форме суспензии.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

• По 1 л, 5 л, 10 л

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

После вскрытия упаковки использовать продукт в течение короткого периода времени.

Не использовать препарат в открытой таре на следующий год.