

RONDEUR CRU

Zlepšovateľ sensoriky a stability pre vína pripravené na flašovanie

VLASTNOSTI

RONDEUR CRU je zlepšovateľ sensoriky a stability vín.
Bol špecificky vyvinutý na zmäkčenie vín bez zmenenia vlastnej vyváženosti.
Vyjadruje kompletný chuťový vnem, pričom zvyšuje objem a mäkkosť vín.

POUŽITIE

RONDEUR CRU je úplne rozpustný preparát na báze rastlinných polysacharidov a manoproteínov, vyvinutý na zmäkčenie vín bez zmenenia vyváženosti: zdôrazňuje telnatosť, "obrusuje" kyslé alebo adstringentné "hrany", podporuje dochuť, pričom zakrýva suché a horké tóny. Úplná rozpustnosť produktu umožňuje vyhnúť sa nutnosti zasiahnuť do vína ďalšími ošetreniami na čistenie.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Odporúča sa jeho použitie na víno: hotové, klarifikované a stabilizované a pred konečnou filtráciou.

Dávky: 10 - 20 g/hl pre biele vína;
15 - 30 g/hl pre červené vína.

Predbežná skúška v malom môže byť užitočná na stanovenie najvhodnejšieho dávkovania pre dosiahnutie požadovaných vlastností. RONDEUR CRU sa používa pre vína, ktoré sú proteínovo stabilné.

Postupne rozpustiť produkt RONDEUR CRU v objeme vody alebo vína rovnajúcom sa 10-násobku jeho hmotnosti, úplne ho rozpustiť a tým sa vyhnúť tvorbe hrudiek.

Pridať do masy vhodnou uzavretou remontážou.

ZLOŽENIE

Preparát na báze rastlinných polysacharidov a manoproteínov

BALENIA

Vrecká po 1 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008
certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a
nápoje. Sektor EA: 03.