

VEGECLAR P

Klarifikant na báze rastlinných proteínov bez alergénov

VLASTNOSTI A POUŽITIE

VEGECLAR P je preparát, ktorý synergicky spája číriace vlastnosti rastlinných proteínov zo zemiaka a hrachu.

Jeho formulácia bola vyvinutá na to, aby sa vyhovel novým tendenciám v enologickom svete, zameraným na produkciu moderných vín, určených pre novú vrstvu klientely s novým životným štýlom, ktoré nepredpokladajú použitie derivátov zo živočíšnej ríše.

VEGECLAR P je použiteľný aj pre mušty, ako pri statickej, tak aj pri dynamickej klarifikácii (flotácia), kde zaistuje rýchle vyčírenie s tvorbou stabilného "klobúka".

VEGECLAR P neobsahuje alergény (Nariadenie EÚ 1169/2011, príloha II.), a teda môže byť definovaný ako "allergen free".

POUŽITIE A DÁVKOVANIE

- 3-10 g/hl pri muštoch;
- 3-10 g/hl pri vínach.

Rozpustiť VEGECLAR P v studenej vode v pomere od 1:10 po 1:20, udržiavať ho v suspenzii pred použitím, uprednostniť pri tom vhodné miešače. Získaný roztok pridávať tenkým prúdom a homogenizovať ho s masou na klarifikáciu.

ZLOŽENIE

Proteíny zo zemiaku a hrachu pridané k vyselektovaným celulóзам

BALENIA

Vrecia po 10 kg, balenia 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.