



Lactopoly

PVPP ALAPÚ ÖSSZETETT DERÍTŐ-STABILIZÁLÓ SZER
MUSTOKHOZ ÉS BOROKHOZ

JELLEMZŐK

A **Lactopoly** kombinált derítőszer, mely különleges összetételénél fogva többszörös hatást fejt ki a mustokban és borokban, a következő előnyökkel:

- javítja a színt és az érzékszervi jellemzőket a fehér- és rozé borokban;
- csökkenti a húzósságot és kiemeli a borok bukját;
- hat minden fenol-vegyületre, megelőző és javító hatású a fehér- és rozé borokban előforduló barnulásra, sárgulásra;
- javítja a fehérje-stabilitást;
- csökkenti a kolloid- és szuszpendált részecske tartalmát;
- javítja a fehér- és rozé borok színbeli tulajdonságait.

A modern borkészítési eljárások, az instabil vagy oxidált polifenol frakciók eltávolításának vagy csökkentésének az igénye (különösen a flavon polifenolok esetében), a mustok ideális erjedésre való előkészítése a **Lactopoly**-t nélkülözhetetlen terméké teszik.

A **Lactopoly** az borkészítés vagy a tárolás bármely szakaszában adagolható.

ADAGOLÁS

40 - 150 g/hl borokban
Ajánlatos előzetes laboratóriumi próbákat végezni.

FELHASZNÁLÁS

Az **Lactopoly**-t oszlassa el 1:10 mennyiségű hideg, vagy szobahőmérsékletű vízben élénk keverés közben, amíg homogén szuszpenziót nem kap. Pihentesse, hagyja duzzadni néhány órán át. Keverje fel ismét, és adja a kezelendő mennyiséghez kevertető fejtés közben, hab képződését kerülve.

ÖSSZETÉTEL

Nagy tisztaságú kálium-kazeinát
Szódával aktivált por alakú bentonit
PVPP
Nagy tisztaságú, nagy megkötő képességű cellulóz

TÁROLÁS

Tartsa hűvös és száraz helyen.

CSOMAGOLÁS

10 kg-os zsákok 20 kg-os kartonokban

**BORÁSZATI FELHASZNÁLÁSRA
KIZÁRÓLAG ÜZEMI HASZNÁLATRA
EK 1493/99
EK 1410/03**

T C0002

GYÁRTMÁNYLAP

5. verzió 2005. ÁPRILIS

A fentiekben közölt információk megfelelnek ismereteink és tapasztalataink jelenlegi szintjének. A felhasználó tartsa be a mindenkor érvényes biztonsági és védekezési jogszabályokat. A termék nem rendeltetésszerű felhasználása tilos.



essedielle
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

UNI EN ISO 9001/2000

