СПЕЦИФИЧЕСК ИЕ ОБРАБОТКИ

FRUCTIDOR

Лимонная кислота – Аскорбиновая кислота

Стабилизация вин против окисления и железного касса

ХАРАКТЕРИСТИКИ

FRUCTIDOR – это специальная формула для стабилизации вин против окисления и железного касса. Препарат рекомендован для применения при розливе всех типов вин.

FRUCTIDOR предназначен для обработки сульфитированного вина, которое содержит минимум 20 - 30 мг/л свободного SO_2.

В этих условиях **FRUCTIDOR** усиливает антиокислительное действие серы; при дозировках, равных SO_2, внесение **FRUCTIDOR** обеспечивает более долгую и эффективную защиту вина при розливе:

- **FRUCTIDOR** позволяет сохранить чистоту аромата, свежесть и фруктовые ноты вина.
- **FRUCTIDOR** – логическое продление обработки растворимым казеином.
- **FRUCTIDOR** устраняет проблему потери блеска вина после розлива в бутылки.
- **FRUCTIDOR** оживляет цвет обработанных вин.

Что касается вин с содержанием железа на грани допустимого, **FRUCTIDOR позволяет избежать проведение обработки по удалению железа, если в ней нет сильной необходимости**. Сокращая концентрацию железа,, **FRUCTIDOR** сокращает риск возникновения железного касса во всех типах вина.

ДОЗИРОВКА

Добавление кислоты L – аскорбиновой разрешено в дозировке не более 250 мг/л.
Добавление лимонной кислоты разрешено при условии, если окончательное содержание в обработанном вине будет ниже или равно 1 г/л.
Рекомендуемая дозировка = 15 г/гл - 30 г/гл.
Максимально разрешенная дозировка = 83 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Сделать раствор в неметаллической емкости: 1 кг FRUCTIDOR на 10 литров вина. Для большей эффективности, FRUCTIDOR должен применяться при розливе.

Обеспечить равномерное распределение препарата в вине перед розливом или во время его.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг - Коробка 20 X 1 кг.

ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов. Использовать как можно быстрее открытую упаковку

Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.

030/2017-1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**