

POPIS PŘÍPRAVKU

FloraClair® Sense odstraňuje selektivně fenolické látky, které jsou zodpovědné za adstringentní a hořké tóny. Díky adsorpci maskovaných komponentů získá sensorika vín na silnějším výrazu. S FloraClair® Sense se mohou selektivně odstranit lehké chyby ve vůni a v chuti. Adsorbce rušivých látek je velmi šetrná k aroma.

FloraClair® Sense se skládá z rostlinného proteinu, bentonitu a také silikátů a je snadno rozpustný. Povoleno podle nařízení a předpisů EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu. Produkt vhodný pro veganskou produkci vín.

DÁVKOVÁNÍ

- 5 – 10 g/hl jemná korekce a uvolnění aroma
- 10 – 20 g/hl harmonizace a odstranění lehkých chyb ve vůni
- 20 – 30 g/hl adsorbce fenolových komponentů

Vhodné množství by se mělo určit pomocí předběžných zkoušek. FloraClair® Sense dobře promíchat v desetinasobném množství teplé vody a nechat nabobtnat 3 – 6 hodin. Suspenzi pomalu přidat do ošetřovaného vína a intenzivně zamíchat. Stočení z kalů by se mělo provést nejpozději do tří dnů.

SKLADOVÁNÍ

Skladovat v chladnu, suchu a v neutrálním prostředí na pachy. Otevřená balení těsně uzavřít a brzy spotřebovat.

**Senzorický
produkt,
protein na
rostlinné
bázi k
harmonizaci
při ošetření
vín**