



CLAROUGE AF

稳定澄清剂并可以柔化红葡萄酒和年轻葡萄酒



→ 技术描述

Clarouge AF 是一种复合澄清剂，专门用于澄清红酒以及增强感官特征，尤其是突出柔软度。使用 **Clarouge AF** 对经过浸渍和含丰富单宁多酚的葡萄酒进行快速澄清。

Clarouge AF 同时进行澄清和稳定，作用于葡萄酒的多酚-花色苷物质，有选择的清除酒中不稳定可能产生沉淀的成分。**Clarouge AF** 是一种非常实用的产品，由多种产品按照理化性质合理调配组成，如果单独使用每种成分，需要长时间准备和调配，且不能保证达到最佳效果。这款产品的各种组分产生协同作用，可以大大提高澄清效率。

Clarouge AF 结合红葡萄酒的单宁物质，而不改变其特有的感官特征。与其他澄清剂相比，它具有不改变葡萄酒的天然特性的优点。它使红葡萄酒更柔和，却不失去本身的品种特性，更突出了其精细的口感细节。

→ 组成和技术特性

活化膨润土，豌豆蛋白，鱼胶，PVPP，硅胶，明胶，酵母细胞壁，酵母自溶物。

→ 用量

10-80 g/hL，根据所需的澄清，单宁去除和软化效果选择用量。

→ 使用说明

1: 15 在冷水中稀释，建议大力搅拌加快溶解，以达到最佳使用效果。建议使用投料泵或定量泵均匀添加到葡萄酒中。

→ 储存及包装

存放于阴凉干燥处，避光避热。

15 kg 大包装含 500g 小包装。

10 kg 包装。

