



CLAROUGE

.....
Clarificante complexo à base de albumina de ovo, formulado para a clarificação dos vinhos tintos
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Clarouge é um clarificante complexo à base de albumina para a clarificação dos vinhos tintos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Albumina de ovo, bentonite ativada, gel de sílica, gelatina (suína) solúvel atomizada.

→ DOSES RECOMENDADAS

5-50 g/hL conforme o efeito desejado.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água fria na proporção de 1:10 sem formar espuma. Adicionar lentamente ao vinho a tratar, em remontagem, eventualmente utilizando doseadores do tipo Venturi ou bombas doseadoras.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Pacotes de 1 kg em caixas com 15 kg.

Sacos de 10 kg.

