

Protein Clair

Természetes növényi fehérjék derítéshez és harmonizációhoz

Általános jellemzők

A PROTEIN CLAIR tiszta zöldségfehérjékből, genetikailag nem módosított borsóból készült, borok derítése és harmonizációja céljából.

Kazeinmentes és nem allergén. A növényi fehérjéket természetes úton nyerik ki, kémiai oldószerek használata nélkül, az élelmiszeripar számos területén használják, illata, íze semleges. A PROTEIN CLAIR felhasználása a jelenleg hatályos EU jogszabályok szerint engedélyezett. Tisztaságát és minőségét erre szakosodott laboratóriumokban tesztelték.

Alkalmazás

A PROTEIN CLAIR lehetővé teszi a maximális eredmény elérését minimális adagolással,

használata a következő előnyökkel jár: a fiatal vörösborok színének javítása, aromatikus jegyek javítása vörösboroknál, kazein helyettesítése fehér és rozé borok esetében, vörösboroknál tojasalbumin alternatívája, csökkentett kockázat derítés alatt.

Adagolás

Javasolt az optimális adag meghatározása előzetes tesztek alapján.

- 5-10 g / hl a finomításhoz

- 25-35 g / hl derítés esetén

A PROTEIN CLAIR-t közvetlenül a kezelendő bor egyik részében oldjuk fel (arány 1: 10/1: 20), és folyamatosan kevergetve legalább 15 percig.

Tárolás

Lezárt csomagolásban: tartsa a terméket száraz, és jól szellőző helyiségben.

Megnyitott csomag: gondosan zárjuk le a csomagot, és tartsa a fent leírtak szerint.

Nettó tömeg: 1000g

Származás: Olaszország

FOOD GRADE terméktípus.

Egészségkárosító hatása nincsen.