

# BIANCO NEVE

Upravuje aciditu a zlepšuje trpká vína

Složení:

Uhličitan draselný (95%) a neutrální vinan draselný (5%)

Vlastnosti:

Bílý krystalický prášek bez zápachu. BIANCO NEVE redukuje aciditu kyselých vín, uhlazuje a zpříjemňuje jejich chuť. Produkt nepůsobí na původní organoleptické vlastnosti a nemění barvu. Pozoruhodně zlepšuje chuť trpkých, ale zatím nezoctovatělých vín. V tomto případě je doporučeno nejprve zajistit biologickou stabilitu (filtrací, odstředěním, pasteurizací, sířením) a teprve potom ošetřit.

Aplikace:

Vhodný pro všechny druhy vín.

Dávkování:

- Obvyklá dávka 50 – 135 g/hl. 135 g/hl sníží aciditu o 1 g/l, což odpovídá zákonným omezením EU pro redukcí kyselosti při ošetřování vína.

Návod k použití:

Rozmíchejte v malém množství vody, přidejte k vínu a promíchejte nebo přečerpajte. Nechte působit dva dny a poté stočte. Eventuálně přidejte k přibližně 15% ošetřovaného vína, důkladně promíchejte, nechte odpočinout asi 3 hodiny, stočte (případně přefiltrujte) a přidejte ke zbytku ošetřovaného vína. Řádně promíchejte, nejlépe přečerpáním.

Skladování:

Skladujte v suché, dobře větrané místnosti.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009 a (EC) N. 479/2008.