

# NÁVOD NA ČIŘENÍ

## Pro zjemnění chuti vín

Čiření vín doporučujeme provádět dle přesného pořadí (pro bílá nebo červená vína) za sebou a následně víno stočit nebo přefiltrovat. Dodržujeme následující pořadí aplikace:

bílá vína            TOSIL - ŽELATINA - BENTONIT  
červená vína      ŽELATINA - TOSIL - BENTONIT

**ŽELATINA:** roztok želatiny připravujte těsně před aplikací do vína: na 1 díl želatiny přidejte 5 dílů studené vody a nechte 20 min nabobtnat. Potom přidejte dalších 5 dílů horké vody (90°C) a dohromady důkladně rozmíchejte. Takto připravený roztok ihned aplikujte za stálého míchání do celého objemu vína.

**TOSIL:** křemičitou sůl TOSIL přidávejte přímo do celého objemu vína, opět za stálého míchání. Křemičitá sůl se dávkuje v 10ti násobném množství želatiny (např. 10 g želatiny = 100 g TOSIL). Vzniklá sraženina sedimentuje v závislosti na čistotě a teplotě čiřeného vína během 2 – 30 dní. Potom je nutné z kalů stočit nebo přefiltrovat.

**BENTONIT:** bentonit určený pro čiření přidávejte do ošetřovaného objemu vždy jako poslední! Rozmíchejte Bentonit v 10ti násobném množství vody a nechte minimálně 6 hodin ve vodě nabobtnat. Poté přidejte do vína a do 2 minut zajistěte důkladné rozmíchání.

### Souprava na čiření vín

Určeno na 100 l, obsahuje speciální šetrný bentonit PLUXCOMPACT, želatinu a křemičitý sol TOSIL. Křížové čiření bentonit - želatina zajišťuje dokonalé vyčiření a vyčištění vína, bílkovinnou stabilitu a vyladění sensorických vlastností vína.

dávky komponent v gramech nebo ml na 100 litrů moštu nebo vína	
BENTONIT-PLUXCOMPACT	25 - 80 g
ŽELATINA	5 - 10 g
TOSIL	50 - 100 g



**Upozornění: optimální dávky BENTONITU lze stanovit pouze laboratorním testem.**

Pro laboratorní stanovení dávek kontaktujte:

BS laboratoř  
laborator@vinarskepotreby.cz

www.vinarskepotreby.cz

 **VINAŘSKÉ POTŘEBY**  
Služby s přívlastkem