



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS



CLAR-SOUPER

CLARIFICANTE ESTABILIZANTE

a base de albúmina de huevo, para suavizar vinos tintos y jóvenes

Interés enológico

Es un clarificante a base de albúmina de huevo, formulada para clarificar vinos tintos, obteniendo una exaltación de los caracteres organolépticos, acentuando particularmente la suavidad. La acción de CLAR-SOUPER se manifiesta con la eliminación de la materia colorante oxidada y con una acentuada disminución de las sustancias tánicas. El color del vino Tinto tratado con CLAR-SOUPER es más estable, eliminando así el riesgo de las precipitaciones en la botella.

Sobre los vinos tintos nuevos resulta beneficioso para armonizar los eventuales excesos de la tanicidad.

Características

aspecto	polvo
olor	característico
color	amarillo pajizo

Dosis de empleo: 5 a 50 g/hl

Modo de empleo

Disolver la cantidad de ESTABIL - SOUPER en agua caliente (40°C) e introducir en el mosto o vino durante un remontaje, asegurando un reparto homogéneo.

Composición

Albumina de huevo
Gel de Silica Anhidro
Bentonita activada

Acondicionamiento: Cuñetes de 1 - 5 y 10 Kg.

Conservación

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, dado que se trata de un producto hidrocópico.



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:

Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435

(C.P.:5519)

Dorrego, Gllén

Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261

432 5284

432 0270

rsouto@ciudad.com.ar

www. robertosouto.com.ar