

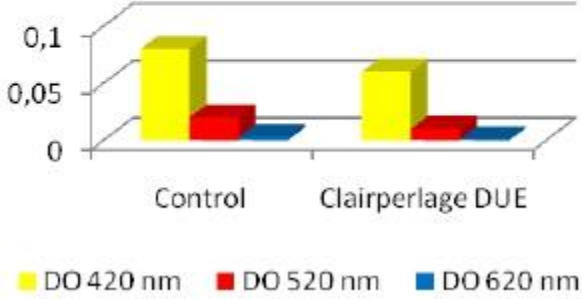







澄清剂

# 起泡酒澄清剂二号

预防和治疗基酒的氧化问题

	<p><b>成分</b> PVPP、植物蛋白、二氧化硅</p>												
	<p><b>特性</b> 起泡酒澄清剂二号（CLAIRPERLAGE DUE）是专门为了预防和治疗果汁及起泡酒基酒中的氧化问题而开发的产品。</p> <p>预防是因为该产品能够移除易被氧化和带有苦涩味的多酚物质。而且，它还能移除那些与二氧化硫结合的组分，因此使得葡萄酒中结合硫的含量降低而游离硫的含量升高。</p> <p>治疗是因为该产品不仅能改善葡萄酒的颜色，还能通过快速消除过熟味道来改善葡萄酒的香气。</p> <p>起泡酒澄清剂二号使用起来简单快捷，并能快速沉降，产生比其它类似产品更少的酒泥，从而减少了酒液的损失。</p> <div data-bbox="264 920 1035 1420" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>CLAIRPERLAGE DUE effect on wine colour</b></p>  <table border="1" style="margin: 0 auto;"> <caption>CLAIRPERLAGE DUE effect on wine colour (Estimated values)</caption> <thead> <tr> <th>Parameter</th> <th>Control</th> <th>Clairperlage DUE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DO 420 nm</td> <td>~0.09</td> <td>~0.07</td> </tr> <tr> <td>DO 520 nm</td> <td>~0.04</td> <td>~0.02</td> </tr> <tr> <td>DO 620 nm</td> <td>~0.02</td> <td>~0.01</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Parameter	Control	Clairperlage DUE	DO 420 nm	~0.09	~0.07	DO 520 nm	~0.04	~0.02	DO 620 nm	~0.02	~0.01
Parameter	Control	Clairperlage DUE											
DO 420 nm	~0.09	~0.07											
DO 520 nm	~0.04	~0.02											
DO 620 nm	~0.02	~0.01											
	<p><b>应用</b> 预防和治疗基酒的氧化问题</p>												
	<p><b>用量</b> 15 - 40 g/hL 欧盟允许的最大添加量：150 g/hL</p>												
	<p><b>使用说明</b> 将本产品直接撒在果浆或葡萄酒表面，然后持续打循环直到产品完全溶解在果浆或酒液中为止。</p>												
	<p><b>包装和储藏</b> 1kg, 10 kg/袋</p>												

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。

	<p>密封包装：将产品存放于凉爽、干燥、通风处； 已开启包装：仔细再密封然后如上保存。</p>
	<p><b>合规信息</b> <u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EC) N. 606/2009</p> <p><u>生产该产品所使用的原材料符合以下规定：</u> 国际酿酒法典</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。