

澄清剂

# 起泡酒澄清剂一号

用于移除起泡酒中的不稳定蛋白并对气泡质量有益的澄清剂

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>成分</b><br/>精选皂土，不含过敏原的植物蛋白</p>   |
|    | <p><b>特性</b><br/>起泡酒澄清剂一号（CLAIRPERLAGE UNO）能够高效地移除起泡酒或微起泡酒基酒中的蛋白质。它是基于对起泡酒中蛋白质和气泡质量的研究而得到的产品。</p> <p>当以移除不稳定蛋白为目的进行普通的皂土下胶的同时，也会降低气泡的质量和持久性。本产品将具有高效蛋白移除能力的酿酒专用皂土与一定分子量的不含过敏原的植物蛋白有机结合，通过两种物质的协同作用，使其在去除不稳定蛋白的同时，又将对气泡质量和持久性有帮助的甘露糖蛋白保留了下来。</p> <p>与传统的皂土处理相比，使用本产品下胶具有多种优点：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 高效地移除葡萄酒中的蛋白质；</li> <li>● 保持起泡酒的气泡质量；</li> <li>● 保留葡萄酒的结构；</li> <li>● 减少酒泥的体积；</li> <li>● 酒泥易于分离；</li> <li>● 快速澄清；</li> <li>● 高效的澄清能力；</li> <li>● 使用简便快捷，不结块。</li> </ul> |
|  | <p><b>应用</b><br/>用于基酒的澄清和不稳定蛋白的移除，同时又不破坏气泡的质量和持久性</p>  |
|  | <p><b>用量</b><br/>20 - 100 g/hL，用量根据蛋白不稳定的程度而定</p>  |
|  | <p><b>使用说明</b><br/>按照 1:20 的比例将产品用温水进行溶解，持续搅拌直到完全混匀。将溶液静置 3 - 6 小时后再混匀，然后在倒罐时添加到基酒中即可，推荐使用文丘里管。</p>  |
|  | <p><b>包装和储藏</b><br/>10 kg/袋</p> <p>密封包装：将产品存放于凉爽、干燥、通风处；<br/>已开启包装：仔细再密封然后如上保存。一旦开启请尽快使用。<br/>注意：该产品会吸收外界的湿气和气味。</p>   |
|  | <p><b>合规信息</b><br/><u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u><br/>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><br/>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。