

POPIS VÝROBKU

Kyselý speciální křemičitý sůl mléčně bílého vzhledu. Extrémně vysoká intenzita náboje, kterou se dosahuje úspory při použití (úspory není v žádném případě docíleno výhradně koncentrací přípravku). Vedle intenzity náboje způsobuje speciální velikost částic a struktura plochy nejvyšší spolehlivou účinnost při ekonomickém použití. Křemičitý sůl je přírodní produkt, který při vysoké intenzitě náboje může vést ke shlukování částic a tím ke zhuštění. Proto by měl být Křemičitý sůl před použitím protřepán resp. promíchán.

Povolený podle současných platných zákonů a nařízení. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

CÍL OŠETŘENÍ

Efektivní čiření vín, šťáv a jiných nápojů. Přípravek Klar-Sol Super se používá ve spojení s úpravou bílkovin při ošetření nápojů.

PRODUKT A ÚČINEK

Speciální, vylepšená technika přípravy ovlivňuje příznivě vlastnosti přípravku Klar-Sol Super. Charakter původních částic se postará o povrchovou strukturu s extrémně vysokou intenzitou náboje (závisí na pH použitého vína a šťávy). To činí Klar-Sol Super obzvláště silný ve vínech a šťávách se zvýšeným obsahem slizů, stejně tak při zvýšeném pH oproti obvyklému alkalickému 30 % křemičitému sólu.

Klar-Sol Super účinkuje jen společně s bílkovinnými přípravky. Vedle dobrého čířicího účinku redukuje i polyfenoly a bílkoviny. Ke stržení kalů čiřením dochází střetnutím negativně nabitých částic křemičitého sólu s pozitivně nabitými koloidy želatiny. Obsah tříslovin ve víně nehraje při vytváření vloček žádnou roli. Proto nezůstává Klar-Sol Super s bílkovinnými čířidly ve víně viset. Navíc má kyselý křemičitý sůl mimořádnou přednost vytvořit rychlým sražením kompaktní kal. To se děje nezávisle na teplotě nápoje oproti konvenčnímu alkalickému křemičitému sólu. Klar-Sol Super pracuje spolehlivě ve velkých provozech, které vždy nemohou rozlišovat jednotlivé šarže.

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ

Aplikované množství se zjistí předběžnou zkouškou. Jako u ostatního čiření je závislé na stupni zákalu. Všeobecně stačí 20-50 ml Klar-Sol Super na 100 l vína nebo šťávy. Jen u velmi slizovitých nebo obzvláště zakalených vín se počítá s větší dávkou. Doporučený dávkovací poměr:

Klar-Sol Super : želatina	Dávkovací poměr	Příklad
Klar-Sol Super : ErbiGel®	5 : 1	50 ml Klar-Sol 30/100 l + 10 g ErbiGel®/100 l
Klar-Sol Super : Gelita-Klar®	1 : 1	50 ml Klar-Sol 30/100 l + 50 ml Gelita-Klar®/100 l
Klar-Sol Super : IsingClair-Hausenpaste	1 : 4	25 ml Klar-Sol 30/100 l + 100 ml IsingClair-Hausenpaste/100 l
Klar-Sol Super : CombiGel®	1 : 1	50 ml Klar-Sol 30/100 l + 50 ml CombiGel®/100 l

Při čiření želatina/křemičitý sůl, je výhodné nejdříve aplikovat křemičitý sůl.

Při dodatečně požadované korektuře tříslovin se může postupovat v opačném pořadí. Na základě různého obsahu tříslovin by měly být ošetřeny speciálně jablečné šťávy a šťávy z barevného ovoce pouze práškovou želatinou ErbiGel®. U nápojů s vysokou potřebou želatiny je možné dávkovací poměr změnit (např. 1 díl ErbiGel® : 3-5 dílů Klar-Sol Super). IsingClair-Hausenpaste se dává vždy po přidání Klar-Sol Super. Po každém jednotlivém přidání intenzivně míchat.

SKLADOVÁNÍ

Bezpodmínečně chránit před mrazem. Před upotřebením protřepat.

**Vysoce účinný
speciální
křemičitý sůl k
čiření**