

CHIARIFICANTE "ENOCLAR B" PER VINO BIANCO - gr.100

Cod.

475020



## DESCRIZIONE

chiarificante per uso enologico - composizione: gelatina atomizzata, albumina d'uovo, bentonite polvere, carbone attivo - consente di ottenere una rapida chiarificazione dei vini riducendo di moltissimo i volumi delle fecce, inoltre consente di ottenere un miglioramento delle qualità organolettiche del vino - la presenza di bentonite ne assicura la stabilizzazione proteica - dosaggio: 40/120 gr/lit.