



ICEvin

# SUCROSITE' PRO



I.C.E.

IstitutoChimicoEnologico

www.istitutochimicoenologico.it

## დახასიათება:

გამომწვარი მუხის (Quercus Alba)-ელაგო ტანინი, წიპწის ტანინი, საფუერის გარსის პოლისაქარიდები saccharomyces cerevisiae-სგან ექსტრაქტირებული მანოპროტეინები)

მათი კომპოზიცია ზრდის ღვინოში სიმდგრადეს და ხდება უფრო სასვე და სრული გემოზე.

აბალანსირებს რედოქს პოტენციალს, აუმჯობესებს არომატულ თვისებებს და ზღუდავს არასასიამოვნო სუნს ღვინოში.

გარსის პოლისაქარიდები ზრდის მდგრადობას და ურთიერთქმედებს მწკლარტე და მომწარო ტანინებთან ასევე ხელს უწყობს კოლოიდურ სტაბილურობას.



## ღობები და მოხმარების წესი

**ღობა:** წითელი და ვარდისფერი ღვინოები: 4-5 გ/ჰლ.

ოპტიმალური ღობის დასადგენად რეკომენდირებულია ლაბორატორიაში ტესტების გაკეთება, რომ თავიდან ავირიდოთ ცილოვანი არასტაბილურობა.

რეკომენდირებულია გამოიყენოთ ბოთლში ფილტრაცია/ჩამოსხმამდე.

## მოხმარების წესი

გახსენით პროდუქტი ღვინოში, რომლის ტემპერატურა არ იქნება 20° C ზე ნაკლები, მოურიეთ კარგად რომ არ წარმოიქმნას „გუნდები“ და შეურიეთ მასას.

რეკომენდირებულია, რომ არ გამოიყენოთ მეტალის ხელსაწყოები მოსარევად.

## შეფუთვა და შენახვის პირობები

**შეფუთვა:** 250გ;

## შენახვის პირობები

შეინახეთ ცივ, მშრალ ადგილზე. ოთახში არ უნდა იყოს არასასიამოვნო სუნი, გახსნილი პაკეტის შენახვის შემთხვევაში ადგილზე არ უნდა იყოს მაღალი ტენი. ტემპერატურა 20ის ქვევით და ეცადეთ მოიხმაროთ პროდუქტი რაც შეიძლება მალე.



ოფიციალური წარმომადგენელი:

„ჯი-თი ენოლოჯიკა“

თბილისი, აღმაშენებლის ხეივანი 216

ტელ: 591 090995 / sales@gtenologica.ge

Organismo accreditato da ACCREDIA



Certificato n. 16449