



## **FloraClair**

**Białko roślinne do klarowania soków, wina i in. napojów**

### **Opis produktu**

FloraClair jest oczyszczonym białkiem pozyskany z wyselekcjonowanych odmian grochu. Jest zarejestrowanym prawnie środkiem spożywczym, przeznaczonym do obróbki wina, soków i napojów. Posiada certyfikat Kosher, Halal oraz może być przeznaczony do produkcji żywności dla wegan. Jest wolny od wszelkich dodatków zwierzęcych i pozyskany z upraw bez GMO. Jest również wolny od alergenów.

### **Zastosowanie**

- szybkie i całkowite klarowanie oraz stabilizacja napojów owocowych
- produkcja żywności dla wegan

### **Efekt działania**

FloraClair wykazuje zdolność neutralizowania polifenoli podobnie jak białka klarujące pozyskane ze źródeł zwierzęcych (żelatyna, kazeina, żelatyna rybia). Po obróbce preparatem FloraClair wina, soki, ekstrakty herbaty wykazują znacząco lepszą stabilność, znacząco mniejszą mętność i lepszy kolor.

### **Dozowanie**

Standardowe dozowanie wynosi 100 – 350g/1000 l w zależności od oczekiwanych efektów. Znaczący wpływ na dawkę preparatu ma rodzaj surowca, czas reakcji, temperatura.

### **Sposób obróbki**

Stosuje się 5% zawiesinę w ciepłej wodzie. Najlepszą wydajność i efekt uzyska się przygotowując zawiesinę 12 godzin przed jej użyciem, pozwoli to na jej napęcznienie. Przed dodaniem do soku/wina zawiesinę wymieszać. Żeby przyspieszyć opadanie wytrąconych cząstek zwykle stosuje się FloraClair razem z bentonitami i zolem krzemionkowym przeznaczonym specjalnie do klarowania.

W przeciwieństwie do preparatów zwierzęcych (żelatyny) zawiesinę FloraClair można przygotować na 3 dni (lub z 3 dniowym wyprzedzeniem).

### **Przechowywanie**

Przechowywać w suchych miejscach. Po każdym użyciu worek szczelnie zamknąć. Zużyć w krótkim czasie.

#### Dystrybutor:

TPH Fructopol Sp. z o.o.  
Ul. Rakowiecka 36  
02-532 Warszawa

tel. 22 606 36 70  
e-mail: [fructo@fructopol.com.pl](mailto:fructo@fructopol.com.pl)  
[www.fructopol.com.pl](http://www.fructopol.com.pl)