

CLARIFICANTES	APLICACION	RECOMENDACIONES	TIPOS DE UVAS:
<u>PRONATUR WHITE</u>	Clarificante para vinos blancos	Para una mejor eficacia en el tratamiento, aconsejamos su uso junto a la bentonita premium	BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés – Sauvignon Blanc.
<u>PRONATUR</u>	Clarificante para vinos tintos.	Comparables como albumina y gelatinas similar e incluso mejor que los Clarificante estándares usados	TINTAS: Cabernet Sauvignon- Malbec –Merlot-Syrah - PinotNoir-Sangiovese–Bonarda- Tempranillo
<u>BENTONITA PREMIUM</u>	Clarificante para vinos blancos	-	BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés – Sauvignon Blanc.
<u>BENTO CLAR</u>	Clarificante para vinos tintos.	-	TINTAS: Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc-Malbec –Merlot-Syrah –Tannat –Bonarda- Tempranillo