

<b>CLARIFICANTES</b>	<b>APLICACION</b>	<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>TIPOS DE UVAS:</b>
<b><u>PRONATUR WHITE</u></b>	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.
<b><u>PRONATUR</u></b>	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
<b><u>BENTONITA PREMIUM</u></b>	Clarificante para vinos blancos	-	BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés – Sauvignon Blanc.
<b><u>BENTO CLAR</u></b>	Clarificante para vinos tintos.	-	TINTAS: Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc-Malbec –Merlot-Syrah –Tannat –Bonarda- Tempranillo