



# CLARIL AF

## CLARIFICANTE – ESTABILIZANTE COMPLEXO

### COMPOSIÇÃO

Bentonite, PVPP, proteína vegetal, sílica.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

**CLARIL AF** é o produto da Enartis para a clarificação e estabilização de mostos e de vinhos. A sua composição particular à base de PVPP (polivinilpolipirrolidona), proteína vegetal, sílica activa de elevada superfície específica e bentonite com elevado poder clarificante, permite obter uma acção polifuncional sobre o mosto e vinho. De facto, nos mostos e vinhos tratados com o **CLARIL AF** observam-se os seguintes fenómenos:

- Remoção selectiva dos compostos fenólicos oxidados (catequinas e leucoantocianinas) e dos polifenóis parcialmente condensados que causam a adstringência no vinho;
- Estabilidade proteica
- Sedimentação de colóides e sólidos em suspensão, reduzindo, assim, a turbidez.

Estas acções traduzem-se em inúmeros benefícios que vão desde uma maior longevidade do vinho a uma menor adstringência, ausência de sobre-colagens e uma melhoria global das características organolépticas do vinho.

**CLARIL AF** é um produto isento de compostos alergéneos e não requer sua menção no rótulo. Além disso, é adequado para a produção de vinhos para os mercados vegetarianos e vegan.

### APLICAÇÕES

O **CLARIL AF** é adequado para a clarificação e estabilização de mostos e vinhos brancos e tintos e na preparação de vinhos rosados.

### DOSE

Mosto Branco: 50 – 90 g/hL

Vinhos brancos e tintos: 30 – 80 g/hL

Mostos e vinhos ricos em polifenóis e proteínas instáveis: 100 – 150 g/hL

Para escolher as doses adequadas, o produto deverá ser testado primeiro no laboratório usando doses crescentes de **CLARIL AF**.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade adequada de **CLARIL AF** em água, na razão 1:10, agitando bem e deixando repousar durante 3 - 6 horas, adicionando de seguida ao mosto ou vinho garantido uma boa homogeneização, mediante agitação ou com recurso a várias remontagens. Para resultados óptimos, o produto deve ser adicionado a pelo menos metade do volume a ser tratado.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Sacos de 10 Kg

Embalagem fechada: Conservar o produto num local seco, fresco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Fechar cuidadosamente a embalagem e conservar como indicado anteriormente.

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 1493/99;