



CLARIL SP

COMPLEXO CLARIFICANTE E ESTABILIZANTE

COMPOSIÇÃO

Bentonite 50%, PVPP 20%, caseinato 15%, sílica 15%.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

O **CLARIL SP** é o clarificante e estabilizante para vinho e mosto da Esseco.

A sua composição especial principalmente representada pelo polímero sintético PVPP (polivinilpirrolidona), sílica activa de alta superfície específica e bentonite de elevado poder clarificante, permitem conseguir uma óptima acção polifuncional em mostos e vinhos. Nos mostos 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 coloides 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.

APLICAÇÕES

O **CLARIL SP** 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 SP**.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade adequada de **CLARIL SP** 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;

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Resoluções Oeno 44/2000, 35/2000, 11/2002 e 11/2003)