








CLARIFICACIÓN

# CLAIRPERLAGE UNO

Eliminación de proteínas y respeto de la calidad de la espuma

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Bentonita seleccionada, proteína vegetal libre de alérgenos.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Clairperlage Uno es altamente eficaz en la eliminación de proteínas de los vinos base destinados a la producción de vinos espumosos o de aguja. Clairperlage Uno es el resultado de las investigaciones sobre la relación entre las proteínas y la calidad de la burbuja en el vino espumoso.</p> <p>El objetivo del tratamiento con bentonita es eliminar las proteínas inestables, pero al mismo tiempo puede reducir la calidad de las burbujas y la persistencia del perlage. Clairperlage Uno combina una bentonita enológica, seleccionada por su alta capacidad de eliminación de proteínas, con una proteína vegetal de peso molecular controlado y libre de alérgenos. La sinergia entre estos dos componentes elimina las proteínas responsables de la inestabilidad proteica al tiempo que preserva el contenido de manoproteínas responsables de la persistencia de las burbujas y la calidad del perlage.</p> <p>En comparación con el tratamiento clásico con bentonita, Clairperlage Uno ofrece numerosas ventajas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminación eficaz de las proteínas del vino</li> <li>• Preservación de la calidad de la espuma del vino espumoso</li> <li>• Preservación de la estructura del vino</li> <li>• Volumen de lías reducido</li> <li>• Buena separación de las lías del vino claro</li> <li>• Clarificación rápida</li> <li>• Alta capacidad de clarificación</li> <li>• Preparación sencilla y rápida, sin grumos</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b> Clarificación y eliminación de proteínas inestables en vinos base sin comprometer la calidad de la espuma ni la persistencia de las burbujas finas</p>
	<p><b>DOSIS</b> De 20 a 100 g/hL según el nivel de inestabilidad proteica.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver Clairperlage Uno en agua tibia en una proporción de 1:20. Remover continuamente hasta que esté bien mezclado. Dejar reposar el gel resultante de 3 a 6 horas, mezclar nuevamente y añadir al vino base durante un remontado, preferiblemente usando un tubo Venturi.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 10 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Envase abierto: vuélvase a cerrar con cuidado y consérvese como arriba indicado. Advertencia: este producto absorbe la humedad y los olores.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> El producto es conforme a: Codex Enológico Internacional</p> <p>Producto autorizado para la vinificación, de conformidad con: Reg. (EU) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.