






CLARIFICANTES

# CLARIL AF

Clarificante – estabilizante complejo libre de alérgenos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Bentonita, PVPP, proteína vegetal, sílice.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Claril AF es un coadyuvante de clarificación de la línea “Allergen Free” de Enartis, para la limpieza y estabilización de mostos y vinos. Su composición especial a base de PVPP (polivinilpolipirrolidona), proteína vegetal y sílice activa con elevada superficie específica y bentonita con alto poder clarificante y desproteinizante, le permite desempeñar una acción multifuncional. En los mostos y vinos tratados con Claril AF se observa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ eliminación selectiva de sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, principalmente catequinas y leucoantocianos, responsables del pardeamiento del color, del gusto amargo y desvanecido.</li> <li>▪ eliminación de proteínas inestables.</li> <li>▪ reducción del contenido en coloides y partículas en suspensión con la consiguiente reducción de la turbidez.</li> </ul> <p>Estas acciones conllevan numerosas ventajas: mayor limpieza y frescura aromática, reducción de la sensación de amargor, mejora de la estabilización proteica y de la estabilidad físico-química en general, clarificación, mejora de la filtrabilidad y prolongación de la vida del vino. Claril AF también se puede usar para la prevención y cura del <i>pinking</i> (aparición del color rojo en vinos blancos, principalmente en los vinos obtenidos a partir de variedades aromáticas) y para decolorar mostos blancos obtenidos a partir de uvas tintas (pinot grigio en particular) sin recurrir al uso de carbón. La formulación sin compuestos alérgicos de Claril AF permite su empleo sin obligación de indicarlo en la etiqueta del vino. Además, la ausencia de productos animales lo hace idóneo para la producción de vinos destinados a consumidores vegetarianos y veganos.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Clarificación y estabilización de mostos, vinos blancos, rosados y tintos.</li> <li>▪ Decoloración de mostos blancos producidos a partir de uva tinta.</li> <li>▪ Tratamiento de vinos oxidados.</li> <li>▪ Prevención y cura del <i>pinking</i>.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mostos blancos: 50 – 90 g/hL</li> <li>▪ Vinos blancos, rosados y tintos: 30 – 80 g/hL</li> <li>▪ Prevención y cura del <i>pinking</i>: 50 – 80 g/hL</li> <li>▪ Mostos y vinos ricos en polifenoles y/o proteínas inestables: 100 – 150 g/hL</li> </ul> <p>Dosis máxima legal en la UE: 320 g/hL Para evaluar la dosis correcta, se recomienda realizar pruebas previas en el laboratorio con diferentes dosis de Claril AF.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver Claril AF en una proporción de 1:10 en agua, homogenizar y dejar reposar por 3 - 6 horas. Agregar a la masa a tratar durante un remontado, mediante una bomba dosificadora o un tubo un Venturi. Para una máxima efectividad, la adición debe realizarse al menos en la mitad del volumen a tratar.</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.



**ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

1 kg - 10 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.  
Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.



**CONFORMIDAD**

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:  
Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:  
Reglamento (UE) 2019/934

*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.*