Inspiring innovation.

FICHA TECNICA

CLARIFICANTES

CLARIL AF

Clarificante selectivo libre de alérgenos para mejorar la estabilidad proteica y prevenir y/o curar oxidaciones

COMPOSICIÓN

Bentonita, PVPP, proteína vegetal (*Pisum sativum*).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CLARIL AF es un coadyuvante de clarificación libre de alérgenos aplicable en todas las fases de vinificación.
Su composición especial a base de PVPP (polivinilpolipirrolidona), proteína vegetal 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:

- Eliminación selectiva de sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, responsables del pardeamiento del color, del gusto amargo y oxidado.
- Eliminación de proteínas inestables.
- Reducción del contenido en coloides y partículas en suspensión con la consiguiente reducción de la turbidez.
- Prevención y cura del *pinking* (aparición del color rosado).
- Posible alternativa al carbón para la eliminación del color en mostos blancos obtenidos a partir de uvas tintas.

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.

APLICACIONES

- Clarificación y estabilización de mostos y vinos.
- Prevención y tratamiento de la oxidación en mostos y vinos.
- Decoloración de mostos blancos producidos a partir de uva tinta.
- Prevención y cura del *pinking* y pardeamiento del color.

CLARIL AF puede ser utilizado en la producción de vinos aptos para consumidores vegetarianos y veganos al no contener sustancias de origen animal.

DOSIS

- Mostos: 50 – 90 g/hL
- Vinos: 30 – 80 g/hL
- Prevención y cura del *pinking*: 50 – 80 g/hL
- Mostos y vinos ricos en polifenoles y/o proteínas inestables: 100 – 150 g/hL

Dosis máxima legal en la UE y OIV: 320 g/hL
Fuera de la UE consultar la legislación en vigor.

Para determinar la dosis correcta se recomienda realizar ensayos preliminares de laboratorio con dosis crecientes de CLARIL AF.

MODO DE EMPLEO

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 obtener el máximo efecto, la adición debe realizarse al menos a la mitad del volumen a tratar.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Inspiring innovation.

FICHA TECNICA

	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg – 10 kg Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.
	NORMATIVA Producto a base de materias primas que cumplen con: Codex Œnologique International Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: nº8 09.2023