

CLARIL AF

CLARIFICANTE - ESTABILIZANTE COMPLEJO *ALLERGEN FREE*

COMPOSICIÓN

Bentonita, PVPP, proteína vegetal, sílice.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo homogéneo de color blanco-beis.

CLARIL AF es un nuevo clarificante de la línea "**Allergen Free**" de Enartis, para la clarificación y la estabilización de mostos y vinos.

Su composición a base de PVPP, proteína vegetal, sílice activa con elevada superficie específica y bentonita con elevado poder clarificante y desproteinizante, permite desempeñar una acción polifuncional.

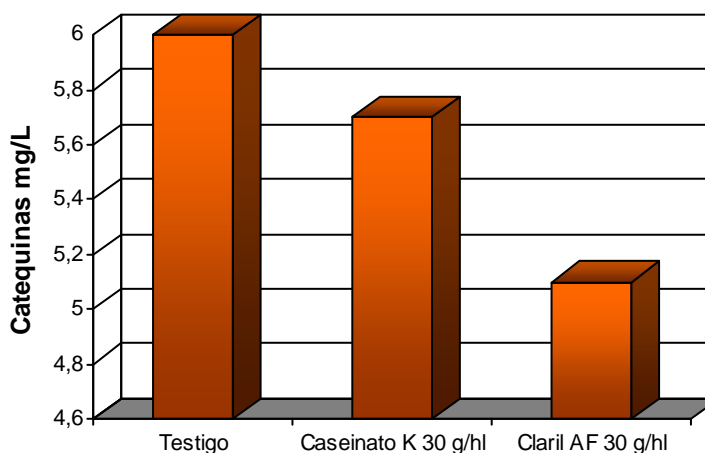
En los mostos y vinos tratados con **CLARIL AF** se nota:

- eliminación selectiva de las sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, principalmente catequinas y leucoantocianos, responsables del pardeamiento del color, del gusto amargo y desvanecido;
- eliminación de las proteínas inestables;
- reducción del contenido en coloides y partículas en suspensión con la consiguiente reducción de la turbidez.

El uso de **CLARIL AF** lleva unas ventajas tecnológicas muy interesantes: mayor limpieza y frescura aromática, disminución del gusto amargo, mejora de la estabilidad proteica y de la estabilidad químico-física en general, clarificación y mejora de la filtrabilidad, alargamiento de la vida del vino.

CLARIL AF es muy adecuado también para reducir selectivamente la concentración de sustancias responsables de los tonos amarillentos o pardos de los vinos. En los blancos se reduce el pardeamiento y el "pinkings", y los vinos tintos y rosados resultan rojos más vivos. En los mostos blancos producidos con uva tinta (pinot gris, en particular) puede ser empleado para su decoloración en alternativa al carbón.

La formulación sin compuestos alergénicos de **CLARIL AF** permite su empleo sin obligación de indicarlo en la etiqueta del vino. También se puede emplear en la producción de vinos para vegetarianos y veganos.



Comparación entre Claril AF y caseinato de potasio en la disminución del contenido en catequinas de un vino blanco producido con uva Verdejo



Clarificantes

CLARIL AF

Código Ficha: ClarilAF/es

Revisión: n° 2 Enero 2011

Pag. 2/2

APLICACIONES

- Clarificación y estabilización de mostos, vinos blancos, rosados y tintos.
- Decoloración de mostos blancos producidos con uva tinta.
- Tratamiento de vinos oxidados.
- Prevención y cura del pinking.

DOSIS

Mostos blancos: 50 – 90 g/hL

Vinos blancos, rosados y tintos: 30 – 80 g/hL

Prevención y cura del pinking: 50 – 80 g/hL

Mostos y vinos cargados en polifenoles y/o proteínas inestables: 100 – 150 g/hL

Dosis maxima legal en la UE: 320 g/hL

Para valorar la dosis correcta de **CLARIL AF** se recomienda ensayar el producto efectuando análisis previos de laboratorio con diversas dosis.

MODO DE EMPLEO

Dispérsese **Claril AF** en agua fría en una proporción de 1:10. Homogenícese, déjese reposar de 3 a 6 horas y a continuación incorpórese a la masa por tratar con un tubo Venturi o bomba dosificadora durante un remontado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 10 kg

Saco de 1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto compuesto por materia prima que cumple con las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Dir. 2008/84/CE

Producto para el uso enológico según lo previsto en:

Reglamento (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.