



CLARIFICANTES

# CLARIL HM

Clarificante selectivo para eliminar metales pesados y polifenoles potencialmente oxidables

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Copolímeros de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona (PVI/PVP), quitosano procedente de <i>Aspergillus niger</i>, levadura inactivada, E300 ácido L-ascórbico, E270 ácido L-láctico.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> CLARIL HM es un coadyuvante selectivo de clarificación capaz de eliminar los principales compuestos implicados en las oxidaciones como metales pesados (hierro, cobre y aluminio), que actúan como catalizadores de estas reacciones, así como compuestos fenólicos oxidados o fácilmente oxidables.</p> <p>El uso de CLARIL HM ayuda a obtener vinos con una mayor estabilidad e intensidad aromática, tonalidad colorante más joven y mayor <i>shelf life</i> sin presencia de defectos en botella causados por oxidaciones y reducciones.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> La eliminación selectiva de metales y reducción de polifenoles potencialmente oxidables hacen que CLARIL HM sea una excelente opción para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Obtener vinos con mayor intensidad y estabilidad aromática.</li> <li>▪ Prevenir el pardeamiento del color y defecto "pinking".</li> <li>▪ Evitar enturbiamientos y precipitados causados por quiebras cúpricas y férricas.</li> <li>▪ Prevenir reducciones en vinos en lata.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 20 – 50 g/hL Dosis máxima legal en la UE y OIV: 75 g/hL. Fuera de la UE consultar la legislación en vigor.</p> <p>Para determinar la dosis correcta se recomienda realizar ensayos preliminares de laboratorio con dosis crecientes de CLARIL HM.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver CLARIL HM en una proporción 1:20 en agua, agitando para evitar la formación de grumos. Dejar reposar al menos una hora a 18-20°C. Agregar al vino a tratar. El producto es insoluble y actúa por contacto, por esta razón se recomienda mantenerlo en suspensión durante al menos una hora, sabiendo que los tiempos más largos aumentan la eficacia del producto. El producto se elimina por filtración a los dos días del inicio del tratamiento.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 2,5 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p><b>NORMATIVA</b> Producto a base de materias primas que cumplen con: Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 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.