







CLARIFICANTES

CLARIL HM

Reducción selectiva de metales pesados y catequinas

	<p>COMPOSICIÓN Copolímeros insolubles de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona (PVI/PVP) y preparado a base de quitosano procedente de <i>A. niger</i> y ácidos orgánicos (E330 ácido cítrico, E300 ácido L-ascórbico, E270 ácido L(+) láctico).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Claril HM es un clarificante con la capacidad de adsorber metales pesados, con gran actividad en la eliminación de cobre, hierro y aluminio, así como compuestos fenólicos, en particular los ácidos hidroxicinámicos y catequinas de bajo peso molecular.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Conservación de los vinos más aromáticos, intensos y estables: Los metales como el cobre o el hierro funcionan como catalizadores de las reacciones de oxidación de las sustancias aromáticas. La eliminación selectiva de estos metales reduce la pérdida de los aromas varietales, en particular de los toiles y fermentativos, y producir o conservar un vino más intenso aromáticamente, con aromas más persistentes y estables en el tiempo. Prevención del pardeamiento del color: Claril HM adsorbe los compuestos fenólicos como los derivados del ácido 3,4-dihidroxicinámico y las catequinas, que son la base de los fenómenos de pardeamiento del color. Reduciendo el contenido de estos compuestos, Claril HM permite producir vinos con una tonalidad más fresca. Prevención del "pinking": El tratamiento con Claril HM previene la posibilidad que ocurra este defecto porque reduce tanto el efecto catalizador de los metales como el cobre y el hierro, así como la concentración de polifenoles que desencadenan este cambio de color. Prevención del enturbiamiento y de los precipitados: la presencia de un contenido elevado de cobre, hierro y aluminio es causa de la formación de las quebras cúpricas y férricas. Claril HM es capaz de reducir el contenido de estos metales y de evitar la formación de quebras.
	<p>DOSIS 30 – 50 g/hL Dosis máxima legal en la UE: 75 g/hL. Se aconseja realizar pruebas preliminares de laboratorio para determinar la correcta dosis de empleo. El hierro y el cobre no deben ser eliminados completamente. La presencia en trazas de estos elementos (0,05 – 0,1 mg/L de cobre y 2-3 mg/L de hierro) es importante para mantener el correcto potencial redox del vino.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Rehidratar Claril HM en agua en relación 1:20 agitando para evitar la formación de grumos. Dejar reposar al menos una hora a 18-20°C. Añadir 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. Para mejorar la acción se recomienda hacer el tratamiento parcializando el producto dos veces, esto es, aplicar la mitad de la dosis y agitar durante una hora. Aplicar el resto de la dosificación y volver a homogeneizar en agitación protegida del aire una hora más. El producto se elimina por filtración a los dos días del inicio del tratamiento según lo previsto en el Reglamento (UE) 2019/934.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 2,5 kg – 20 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar adecuadamente y conservar el producto como lo indicado arriba.</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.



CONFORMIDAD

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:
Codex Enológico Internacional

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.
