Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

CLARIFICANTES

CLARIL OX

Clarificante selectivo para la eliminación de compuestos potencialmente oxidables en mosto

COMPOSICIÓN

Bentonita, proteína vegetal (*Pisum sativum y Solanum tuberosum*), quitosano procedente de *Aspergillus niger*.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CLARIL OX es un coadyuvante de clarificación para mostos.
Su composición especial a base de proteínas vegetales, quitosano y bentonita le permite ejercer una acción multifuncional en la prevención del envejecimiento del vino gracias a su eficacia en la eliminación selectiva de los compuestos que intervienen en las reacciones de oxidación y en la estabilización de las proteínas, respetando al mismo tiempo las cualidades organolépticas del vino final.

Puede ser aplicado en mosto, siendo muy efectivo en:

- Eliminación selectiva de compuestos fenólicos oxidados y fácilmente oxidables, principales responsables del pardeamiento del color y del gusto amargo.
- Reducción del contenido de proteínas.

El resultado son vinos más limpios, frescos y con mayor *shelf life*.

APLICACIONES

En mosto en clarificación y/o fermentación:

- Tratamiento de mostos oxidados.
- Eliminación de polifenoles fácilmente oxidables.
- Eliminación de proteínas que puedan causar inestabilidad en el vino.

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

DOSIS

Mostos blancos, rosados, vinos base espumoso con alto contenido de polifenoles potencialmente oxidables:

- Mostos poco fenólicos: 30 – 50 g/hL
- Mostos muy fenólicos: 40 – 80 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver CLARIL OX en una proporción de 1:20 en agua a temperatura ambiente, homogenizar y dejar reposar durante 1 hora. Agregar a la masa a tratar durante un remontado, mediante una bomba dosificadora o un tubo un Venturi de modo que favorezca el contacto del clarificante con la mayor parte del volumen a clarificar.
En mostos antes de fermentación y vinos homogeneizar durante unos 20 a 40 minutos según el volumen.
En mostos muy fenólicos se recomienda aplicar en dos veces, la primera antes de la flotación o desfangado y la segunda durante la fermentación.

La solución preparada no se puede conservar y debe ser utilizada inmediatamente.

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.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n°1 03.2024

	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 2.5 kg – 10 kg Envase cerrado: conservar en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. ATENCIÓN: Las bentonitas tienden a absorber fácilmente la humedad y los olores extraños.
	NORMATIVA Producto a base de materias primas que cumplen con: Codex Oenologique 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.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com