



# CLARIL QY

## **CLARIFICANTE – ESTABILIZANTE ALLERGEN FREE**

### COMPOSICIÓN

Levadura inactivada y preparado a base de quitosano procedente de *A. niger* y ácidos orgánicos (E300 ascórbico y E270 láctico).

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo homogéneo de color beige

**Claril QY** es un clarificante adaptado a las exigencias actuales de los consumidores que prefieren coadyuvantes de origen vegetal y no alérgenos.

Algunas de las proteínas originadas en las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* tienen una acción de eliminación de astringencias y mejora organoléptica con buen poder clarificante. La unión a la red que forma un quitosano con actividad clarificante potencia su acción.

**Claril QY** está ausente de compuestos alérgenos y por tanto exento de la obligación de indicación sobre la etiqueta del vino. Por otra parte, la ausencia de los productos de origen animal lo hace idóneo para la producción de vinos destinados a los consumidores vegetarianos y veganos.

### APLICACIONES

Producto aplicado para la clarificación y estabilización de vinos. Adaptado preferentemente a la clarificación de vinos tintos.

- Vinos tintos jóvenes para reducir su astringencia, amargor y eliminar el color inestable.
- Vinos de crianza para mejorar su limpieza, limitar la sequedad, eventuales amargores y potenciar su dulzor.

### DOSIS

5 – 40 g/hL.

### MODO DE EMPLEO

Dispersar el producto en una proporción 1:10 de agua a temperatura 15 – 20 °C, agitando bien, más de 20 minutos, para conseguir una buena disolución.

Aplicar la mezcla al vino manteniendo en agitación al menos un 30 minutos para asegurar el contacto del clarificante con la totalidad del vino a tratar.

Dejar en reposo para su sedimentación. Trasiegar y/o filtrar después 48 horas.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 1 y 10 kg

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

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

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

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N.606/2009