Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

CLARIFICANTES

CLARIL QY

Clarificante selectivo libre de alérgenos para clarificación de vinos

COMPOSICIÓN

Levadura inactivada, quitosano procedente de *Aspergillus niger*.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CLARIL QY es un clarificante selectivo compuesto por levadura inactivada y quitosano activado. La combinación de ambos componentes, potencia su acción clarificante convirtiendo CLARIL QY en una de las mejores alternativas a los clarificantes de origen animal. Mejora el perfil organoléptico del vino respetando sus características.

El uso de CLARIL QY ayuda a obtener vinos más equilibrados, con mayor limpieza aromática, menor astringencia y sequedad, mayor estabilidad y longitud en boca.

APLICACIONES

Clarificación de vinos, preferentemente a la clarificación de:

- Vinos tintos jóvenes: reduce la astringencia y elimina el color inestable respetando la intensidad colorante final del vino.
- Vinos de crianza: mejora la limpieza, equilibrio gustativo y reduce la sequedad.
- Vinos blancos: mejora la limpieza y equilibrio gustativo.

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

DOSIS

5 - 40 g/hL

Con el fin de optimizar la dosis, recomendamos la realización previa de ensayos en laboratorio con dosis crecientes combinado con otros clarificantes, si fuera necesario.

MODO DE EMPLEO

Disolver CLARIL QY en una proporción 1:10 de agua o vino, agitar bien para conseguir una buena disolución. Agregar a la masa a tratar durante un remontado mediante una bomba dosificadora o un tubo Venturi. Mantener en suspensión por al menos 30 minutos para asegurar el contacto del producto con la totalidad del volumen a tratar. Después de 48 horas, trasegar y/o filtrar.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg – 10 kg

Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado.
Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.

NORMATIVA

Producto a base de materias primas que cumplen con:
Codex Œnologique 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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: n°2 09.2023