








CLARIFICANTES

# CLARIL SMK

Clarificante complejo para la eliminación de defectos aromáticos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Preparación a base de carbón vegetal enológico, proteína de guisante y quitosano.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> CLARIL SMK es un clarificante desarrollado para eliminar defectos aromáticos en mostos y vino tales como: fenoles volátiles, smoke taint, geosmina, mohos, humedad y otros defectos olfativos de origen microbiológico. Su composición a base de carbón activado, proteína de guisante y quitosano lo hace muy efectivo para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eliminar eficazmente los defectos aromáticos, con muy bajo impacto en el color y estructura del vino, incluso aplicado a dosis elevadas;</li> <li>▪ Rápida clarificación de mosto o vino, permitiendo eliminar el producto simplemente con un trasiego;</li> <li>▪ Restaurar la limpieza aromática, carácter afrutado y la frescura;</li> <li>▪ Eliminar los compuestos asociados con el olor a humo (smoke taint).</li> </ul> <p>CLARIL SMK no contiene compuestos alergénicos por lo que permite su empleo sin obligación de indicarlo en la etiqueta del vino.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mostos o vinos con algún problema de mal olor.</li> <li>▪ Tratamiento de mosto o vino producido a partir de uvas expuestas al humo, o con algún defecto aromático.</li> <li>▪ Puede ser utilizado durante toda la elaboración, tanto en limpieza del mosto como en el vino terminado.</li> </ul> <p>CLARIL SMK puede ser utilizado en la producción de vinos orgánicos conforme con el Reglamento (UE nº 2021/1165) y en la producción de vinos aptos para consumidores vegetarianos y veganos.</p>
	<p><b>DOSIS</b> Defecto medio – bajo: 25 - 75 g/hL Casos más graves: 75 - 110 g/hL Dosis máxima legal en la UE: 110 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver CLARIL SMK en una proporción de 1:10 en agua, agitando constantemente, hasta obtener una suspensión homogénea. Añadir uniformemente al vino durante el remontado, preferiblemente utilizando una bomba dosificadora o un tubo Venturi. Los mejores resultados se obtienen añadiendo el producto mientras se recircula 1,5 veces el volumen del depósito.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN.</b> 1 kg, 10 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. ATENCIÓN: los carbones tienden a absorber olores extraños.</p>
	<p><b>NORMATIVA</b> Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Oenologique International  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.