








CLARIFICANTES

CLARIL SP

Clarificante – estabilizante complejo

	<p>COMPOSICIÓN Bentonita, PVPP, sílice amorfa, caseinato de potasio.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Claril SP es un producto de Enartis para la clarificación y estabilización de mostos y vinos. Su composición especial a base de PVPP (polivinilpolipirrolidona), sílice activa con elevada superficie específica y bentonita con alto poder clarificante, le permite desempeñar una acción multifuncional. En los mostos y vinos tratados con Claril SP se observa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ eliminación selectiva de sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, responsables del pardeamiento del color y de la aparición del gusto amargo y desvanecido. ▪ eliminación de proteínas inestables. ▪ reducción del contenido en coloides y partículas en suspensión con la consiguiente reducción de la turbidez. <p>Estas acciones conllevan numerosas ventajas: incremento de la vida útil del producto acabado, reducción de la astringencia, mejora general de las propiedades organolépticas del vino, sobre todo de las características aromáticas, y ausencia de sobreencolación.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificación y estabilización de mostos, vinos blancos, rosados y tintos. ▪ Decoloración de mostos blancos producidos a partir de uva tinta. ▪ Tratamiento de vinos oxidados. ▪ Prevención y cura del <i>pinking</i>.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mostos blancos: 50 – 90 g/hL ▪ Vinos blancos, rosados y tintos: 30 – 80 g/hL ▪ Prevención y cura del <i>pinking</i>: 50 – 80 g/hL ▪ Mostos y vinos ricos en polifenoles y/o proteínas inestables: 100 – 150 g/hL <p>Dosis máxima legal en la UE: 320 g/hL Para evaluar la dosis correcta, se recomienda realizar pruebas previas en el laboratorio con diferentes dosis de Claril SP.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver Claril SP en una proporción de 1:10 en agua, homogenizar y dejar reposar por 3 - 6 horas. Agregar a la masa a tratar durante un remontado, mediante una bomba dosificadora o un tubo un Venturi. Para una máxima efectividad, la adición debe realizarse al menos en la mitad del volumen a tratar.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p>CONFORMIDAD Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Oenologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</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.