







CLARIFICANTES

CLARIL ZR

Clarificante sin alérgenos y vegano para la clarificación de vinos tintos antes de la estabilización con Zenith.

	<p>COMPOSICIÓN Bentonita, proteína de origen vegetal (<i>Solanum tuberosum</i>), quitosano.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Claril ZR clarifica y prepara los vinos tintos para la estabilización coloidal con Zenith en una sola aplicación. Su composición a base de proteína vegetal pura potenciada con quitosano y bentonita le permite ser muy activo en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducir la turbidez. ▪ Eliminar coloides inestables. ▪ Eliminar la materia colorante inestable. ▪ Mejorar el equilibrio gustativo. ▪ Reducir la astringencia, amargor y sequedad respetando el color. ▪ Mejorar el frescor aromático, minimizar las reducciones, eliminar los mercaptanos y disulfuros. ▪ Producir vino con una tonalidad colorante más joven y una vida más larga. <p>Claril ZR no contiene alérgenos. Sus ingredientes son permitidos por la legislación Europea para la producción de vinos orgánicos e son idóneos para la producción de vinos destinados a los consumidores vegetarianos y veganos.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminación de coloides inestables, que puedan interferir en un posterior tratamiento estabilizante con Zenith, respetando el color y cualidades aromáticas positivas. ▪ Clarificación de vinos tintos jóvenes y de media crianza estructurados, en los que se pretenda respetar el equilibrio organoléptico y la estructura. ▪ Clarificación de afinamiento de vinos de crianza.
	<p>DOSIS 20 a 40 g/hL Para valorar la dosis correcta de Claril ZR se recomienda ensayar el producto efectuando análisis previos de laboratorio con diversas dosis.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Dispérsese Claril ZR en una proporción de 1:10 en agua fría, agitando bien para conseguir una buena dispersión. Dejar reposar 3 – 6 horas. Introducir en el vino a través de un Venturi o bomba dosificadora durante un remontado, de modo que favorezca el contacto del clarificante con la mayor parte del volumen a clarificar. La solución preparada no se puede conservar y debe ser utilizada inmediatamente.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 2,5 kg y 10 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Atención: Las bentonitas tienden a absorber fácilmente la humedad y los olores extraños.</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.



CONFORMIDAD

Las materias primas que componen este producto son conformes al:
Codex Œnologique International

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934 y modificaciones siguientes.

Producto sin alérgenos según:
Reg. (UE) N.1169/2011 y modificaciones siguientes.

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.
