







## CLARIFICANTES

# CLARIL ZR

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

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Bentonita, proteína de origen vegetal (<i>Solanum tuberosum</i>), quitosano.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Claril ZR clarifica y prepara los vinos tintos para la estabilización coloidal con Zenith en una sola aplicación.</p> <p>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"> <li>▪ Reducir la turbidez.</li> <li>▪ Eliminar coloides inestables.</li> <li>▪ Eliminar la materia colorante inestable.</li> <li>▪ Mejorar el equilibrio gustativo.</li> <li>▪ Reducir la astringencia, amargor y sequedad respetando el color.</li> <li>▪ Mejorar el frescor aromático, minimizar las reducciones, eliminar los mercaptanos y disulfuros.</li> <li>▪ Producir vino con una tonalidad colorante más joven y una vida más larga.</li> </ul> <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><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eliminación de coloides inestables, que puedan interferir en un posterior tratamiento estabilizante con Zenith, respetando el color y cualidades aromáticas positivas.</li> <li>▪ Clarificación de vinos tintos jóvenes y de media crianza estructurados, en los que se pretenda respetar el equilibrio organoléptico y la estructura.</li> <li>▪ Clarificación de afinamiento de vinos de crianza.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 20 a 40 g/hL</p> <p>Para valorar la dosis correcta de Claril ZR se recomienda ensayar el producto efectuando análisis previos de laboratorio con diversas dosis.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Dispérsese Claril ZR en una proporción de 1:10 en agua fría, agitando bien para conseguir una buena dispersión. Dejar reposar 3 – 6 horas.</p> <p>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.</p> <p>La solución preparada no se puede conservar y debe ser utilizada inmediatamente.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 2,5 kg y 10 kg</p> <p>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

Producto conforme con:  
Codex Œnologique International

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

Reg. (CE) N. 606/2009

Reg. (UE) 2019/934 (Aplicable a partir del 07/12/2019)

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.*

---