








CLARIFICANTES

CLARIL ZW

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

	<p>COMPOSICIÓN Bentonita sódica activada, proteínas de origen vegetal (<i>Solanum tuberosum</i> y <i>pisum sativum</i>), quitosano.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Claril ZW es un nuevo clarificante y estabilizante proteico para vinos blancos y rosados. Su composición a base de proteínas vegetales potenciadas con quitosano y una bentonita sódica activada le permite ser muy activo en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminar proteínas y otros coloides inestables. ▪ Reducir la turbidez. ▪ Mejorar la clarificación y filtración ▪ Mejorar el equilibrio gustativo. ▪ Disminuir el gusto de luz y prolonga la vida del vino. <p>Claril ZW 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 proteínas y coloides inestables, que puedan interferir en un posterior tratamiento estabilizante con Zenith, respetando las cualidades aromáticas positivas. ▪ Clarificación de vinos blancos y rosados, en los que se pretenda respetar el equilibrio organoléptico y la estructura. ▪ Prevención y cura de oxidaciones.
	<p>DOSIS 20 - 80 g/hL</p> <p>Para valorar la dosis correcta de Claril ZW se recomienda ensayar el producto efectuando análisis previos de laboratorio con diversas dosis.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Dispérsese Claril ZW en una proporción de 1:20 en agua fría, agitando bien para conseguir una buena dispersión. Rehidratar el producto durante 24 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</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</p> <p>Atención: las bentonitas tienden a absorber fácilmente la humedad y los olores extraños.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Producto sin alérgenos según: Reg. (UE) N.1169/2011 y modificaciones siguientes.</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.