








**CHIARIFICANTI**

# CLAIRPERLAGE UNO

Stabilizzazione proteica e rispetto della qualità della spuma

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Bentonite selezionata, proteina vegetale di pisello.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Clairperlage Uno è il prodotto ottimale per deproteinizzare i mosti e i vini base destinati all'elaborazione di spumanti e frizzanti. Lo scopo principale del trattamento con la bentonite è l'eliminazione delle proteine instabili e l'illimpidimento. Tuttavia, la bentonite presenta l'inconveniente di ridurre la qualità della spuma e la persistenza del <i>perlage</i>. Clairperlage Uno nasce dalla ricerca sulla relazione tra proteine e qualità della spuma dei vini spumanti. Clairperlage Uno associa una bentonite enologica, selezionata per il suo elevato potere deproteinizzante, ad una proteina vegetale a peso molecolare controllato e priva di allergeni. La sinergia tra queste due componenti permette di eliminare le proteine implicate nel fenomeno dell'instabilità proteica e contemporaneamente preservare la frazione mannoproteica responsabile della persistenza della spuma e della qualità del <i>perlage</i>. In rapporto ad un trattamento classico con bentonite, Clairperlage Uno offre numerosi vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ eliminazione efficace delle proteine del vino</li> <li>▪ conservazione della qualità della spuma</li> <li>▪ conservazione della struttura del vino</li> <li>▪ volume ridotto di fecce</li> <li>▪ netta separazione delle fecce dal surnatante limpido</li> <li>▪ sedimentazione rapida</li> <li>▪ elevata capacità illimpidente</li> <li>▪ preparazione semplice e rapida, senza formazione di grumi.</li> </ul>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Chiarifica e stabilizzazione proteica del vino base, senza compromettere la persistenza della spuma e la qualità del <i>perlage</i>.</p>
	<p><b>DOSI</b> 20 – 100 g/hL, in funzione all'instabilità proteica del vino.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Disperdere Clairperlage Uno in acqua tiepida in rapporto 1 a 20 agitando vigorosamente fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciare rigonfiare per 3-6 ore. Mescolare nuovamente, quindi incorporare nel vino base tramite tubo Venturi durante un rimontaggio.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 10 kg Confezione chiusa: conservare in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire umidità e odori estranei.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International.  Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

---

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*

---