

CHIARIFICANTE - STABILIZZANTE COMPLESSO ALLERGEN FREE

COMPOSIZIONE

Bentonite, PVPP, proteina vegetale, silice.

CARATTERISTICHE GENERALI

CLARIL AF è un nuovo coadiuvante di chiarifica della linea "**Allergen Free**" di Enartis, per la pulizia e la stabilizzazione di mosti e vini.

La sua particolare composizione a base di PVPP (polivinilpolipirrolidone), proteina vegetale, silice attiva ad alta superficie specifica e bentonite ad alto potere chiarificante e deproteinizzante, permette di beneficiare di un'azione polifunzionale.

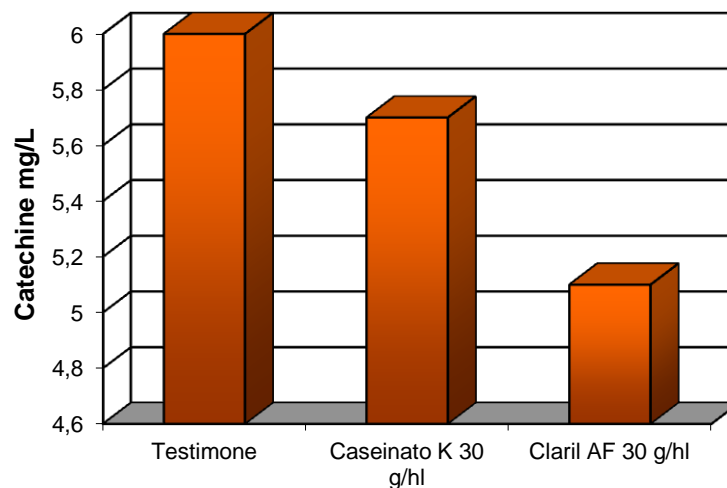
Infatti, nei mosti e nei vini trattati con **CLARIL AF** si osservano i seguenti fenomeni:

- rimozione selettiva delle sostanze fenoliche ossidate e facilmente ossidabili, principalmente catechine e leucoantociani, responsabili dell'imbrunimento del colore e della comparsa dei gusti di svanito ed amaro;
- raggiungimento della stabilità proteica;
- riduzione del tenore in colloidali e particelle sospese con conseguente abbattimento della torbidità.

Queste azioni si traducono in numerosi vantaggi: maggiore pulizia e freschezza olfattiva, riduzione della sensazione amara, miglioramento della stabilità proteica e chimico-fisica in generale, illimpidimento e miglioramento della filtrabilità, prolungamento della vita del vino.

CLARIL AF può essere impiegato anche per la prevenzione e cura del pinking (arrossamento del colore a cui vanno incontro alcuni vini bianchi, specie quelli ottenuti da uve aromatiche) e per decolorare mosti bianchi ottenuti da uve rosse (pinot grigio in particolare) senza ricorrere all'uso di carbone.

CLARIL AF è privo di composti allergenici e pertanto è esente dall'obbligo di dicitura sull'etichetta del vino. Inoltre, l'assenza di prodotti di origine animale lo rende adatto alla produzione di vini destinati a consumatori vegetariani e vegani.



Confronto tra Claril AF e caseinato di potassio nella rimozione di catechine da un vino bianco ottenuto da uve Verdejo

APPLICAZIONI

- Chiarifica e stabilizzazione di mosti, vini bianchi, rossi e rosati
- Decolorazione di mosti bianchi ottenuti da uve rosse
- Trattamento di vini ossidati
- Prevenzione e cura del pinking



Chiarificanti
CLARIL AF

Codice Scheda: ClarilAF/it

Revisione: n°3; Marzo 2014

Pag. 2/2

DOSI

Mosti bianchi: 50 – 90 g/hl

Vini bianchi, rossi e rosati: 30 – 80 g/hl

Prevenzione e cura del pinking: 50 – 80 g/hl

Mosti e vini ricchi in polifenoli e/o proteine instabili: 100 – 150 g/hl

Dose massima legale nella UE: 320 g/hl

Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di provare il prodotto mediante preventive analisi di laboratorio con dosi scalari di **CLARIL AF**.

MODALITA D'USO

Disperdere CLARIL AF in acqua in rapporto 1:10, omogeneizzare e lasciare riposare per 3 - 6 ore. Introdurre la soluzione così ottenuta nel mosto o vino in rimontaggio, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice. Per la massima efficacia, l'aggiunta deve interessare almeno la metà della massa da trattare.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco Kg 10

Sacchetto da Kg 1

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere con cura e conservare come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Reg. (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.