







**CHIARIFICANTI**

**CLARIL AF**

Chiarificante - stabilizzante complesso *allergen free*

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Bentonite, PVPP, proteina vegetale, silice.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rimozione selettiva delle sostanze fenoliche ossidate e facilmente ossidabili, responsabili dell'imbrunimento del colore e della comparsa dei gusti di svanito ed amaro;</li> <li>▪ raggiungimento della stabilità proteica;</li> <li>▪ riduzione del tenore in colloidali e particelle sospese con conseguente abbattimento della torbidità.</li> </ul> <p>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.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chiarifica e stabilizzazione di mosti, vini bianchi, rossi e rosati</li> <li>▪ Decolorazione di mosti bianchi ottenuti da uve rosse</li> <li>▪ Trattamento di vini ossidati</li> <li>▪ Prevenzione e cura del pinking</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mosti bianchi: 50 – 90 g/hL</li> <li>▪ Vini bianchi, rossi e rosati: 30 – 80 g/hL</li> <li>▪ Prevenzione e cura del pinking: 50 – 80 g/hL</li> <li>▪ Mosti e vini ricchi in polifenoli e/o proteine instabili: 100 – 150 g/hL</li> </ul> <p>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.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> 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.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1kg - 10 kg Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</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.



**CONFORMITÀ**

Prodotto a base di materie prime conformi a:  
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:  
Regolamento (UE) 2019/934

---

*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.*

---