

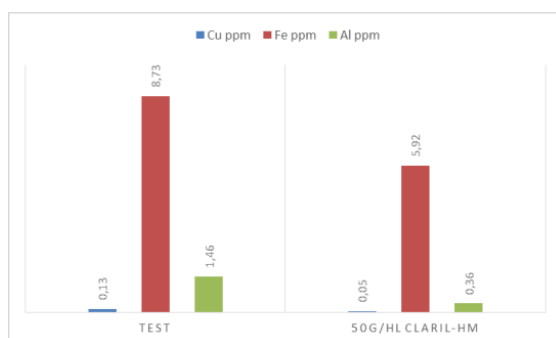
RIDUZIONE SELETTIVA DI METALLI PESANTI E CATECHINE

COMPOSIZIONE

Copolimeri insolubili di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone (PVI/PVP), preparato a base di chitosano derivato da *Aspergillus niger* e acidi organici (E300 acido ascorbico, E330 acido citrico e E270 acido lattico)

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di color bianco crema, insolubile in acqua e nei comuni solventi.



CLARIL HM è un chiarificante che sfrutta la capacità sinergica delle sue componenti di adsorbire i principali composti coinvolti nel processo di ossidazione del vino: rame, ferro, alluminio, acidi idrossicinnamici e catechine a basso peso molecolare.

APPLICAZIONI

- *Produzione di vini aromaticamente più intensi e stabili*: rame ed il ferro fungono da catalizzatori delle reazioni di ossidazione a carico delle sostanze aromatiche. La rimozione selettiva di questi metalli riduce la perdita di aromi varietali, in particolare tioli, e fermentativi e permette così di produrre vini più intensi all'olfatto, con aromi più persistenti e stabili nel tempo.
- *Prevenzione dell'imbrunimento del colore*: nei vini bianchi e rosati, l'ossidazione degli acidi cinnamici è alla base del fenomeno di imbrunimento del colore. Riducendo il contenuto di questi composti, CLARIL HM permette di produrre vini con una tonalità più fresca.
- *Prevenzione del pinking*: il trattamento con CLARIL HM previene la comparsa di questo difetto poiché riduce sia l'effetto catalizzatore di rame e ferro sia il contenuto di polifenoli del vino.
- *Prevenzione di intorbidamenti e precipitati*: la presenza di un tenore elevato di rame, ferro ed alluminio è causa della comparsa di difetti visivi come casse ferrica e casse rameosa. CLARIL HM riduce il contenuto di questi metalli ed evita la formazione della casse.

DOSI

30 – 50 g/hl

Dose massima legale nella UE: 75 g/hl.

Si consiglia di eseguire prove preliminari di laboratorio per determinare la corretta dose d'impiego. Ferro e rame non devono essere rimossi completamente. La presenza in tracce di questi elementi (0,05 – 0,1 mg/L di rame e 2-3 mg/L di ferro) sono importanti per il mantenimento di un corretto potenziale redox del vino.



Chiarificanti
CLARIL HM

Codice Scheda: ClarilHM/it

Revisione: n°0 Marzo 2016

Pag. 2/2

MODALITÀ D'IMPIEGO

Reidratare CLARIL HM in acqua o vino in rapporto 1:20 agitando per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per almeno un'ora a 18-20°C. Aggiungere al vino da trattare. Il prodotto è insolubile ed agisce per contatto, per questo si raccomanda di mantenerlo in sospensione per un'ora almeno, sapendo che tempi più lunghi ne aumentano l'efficacia. Il prodotto va eliminato per filtrazione entro due giorni dall'inizio del trattamento, come previsto dal Regolamento (UE) N. 1576/2015.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

2,5 kg e 20 kg

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009

Regolamento (UE) N. 1576/2015

Prodotto a base di materie prime conformi alle specifiche stabilite da:

Codex Œnologique International

ESSECO srl

San Martino

Trecale (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.