






CHIARIFICANTI

CLARIL OX

Chiarificante selettivo per l'eliminazione dei composti potenzialmente ossidabili in mosto

	<p>COMPOSIZIONE Bentonite, proteine vegetali (<i>Pisum sativum</i> e <i>Solanum tuberosum</i>), chitosano da <i>Aspergillus niger</i>.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI CLARIL OX è un coadiuvante di chiarifica per mosti. La sua speciale composizione a base di proteine vegetali, chitosano e bentonite gli consente di svolgere un'azione multifunzionale nel prevenire l'invecchiamento del vino grazie all'efficacia nella rimozione selettiva di composti coinvolti nelle reazioni di ossidazioni e nella stabilizzazione proteica, rispettando le qualità organolettiche del vino finale.</p> <p>Può essere applicato su mosto risultando molto efficace in:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminare selettivamente i composti fenolici ossidati e facilmente ossidabili, principali responsabili dell'imbrunimento del colore e del sapore amaro. ▪ Rimuovere il contenuto di proteine instabili <p>Il risultato sono vini più puliti, freschi e con una maggiore longevità.</p>
	<p>APPLICAZIONI <i>Su mosto in chiarifica e/o fermentazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trattamento dei mosti ossidati ▪ Eliminazione dei polifenoli facilmente ossidabili ▪ Eliminazione delle proteine che potrebbero causare instabilità nel vino <p>CLARIL OX può essere utilizzato nella produzione di vini adatti ai consumatori vegetariani e vegani, in quanto non contiene sostanze di origine animale.</p>
	<p>DOSI Mosti bianchi e rosati, vini base spumante ad alto contenuto di polifenoli potenzialmente ossidabili:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mosti poco fenolici: 30 – 50 g/hL ▪ Mosti molto fenolici: 40 – 80 g/hL
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere CLARIL OX in rapporto 1:20 in acqua a temperatura ambiente, omogeneizzare e lasciare riposare per circa un'ora. Aggiungere alla massa da trattare, utilizzando una pompa dosatrice o un tubo Venturi, in modo da favorire il contatto del chiarificante con la maggior parte del volume da chiarificare. Nei mosti trattati prima della fermentazione, omogeneizzare per circa 20-40 minuti a seconda del volume. Nei mosti molto fenolici si consiglia di applicare due volte, la prima precedentemente la flottazione o la chiarifica e la seconda durante la fermentazione.</p> <p>La soluzione preparata non può essere conservata e deve essere utilizzata immediatamente.</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.

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

2.5 kg - 10 kg

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

ATTENZIONE: le bentoniti tendono ad assorbire facilmente umidità e odori estranei.

**CONFORMITÀ**

Prodotto a base di materie prime conformi a:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche

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.