



Chiarificanti

CLARIL QY

Codice Scheda: Claril QY/it

Revisione: n° 2, Ottobre 2018

Pag. 1/1

CHIARIFICANTE ALLERGEN & ANIMAL FREE

COMPOSIZIONE

Lieviti inattivati, preparato a base di chitosano ottenuto da *Aspergillus niger* ed acidi organici (E330 acido citrico, E300 acido L-ascorbico, E270 acido L(+)-lattico).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore beige.

CLARIL QY è un chiarificante complesso che risponde all'attuale tendenza del mercato di evitare l'uso di allergeni ed ingredienti di origine animale.

Alcune delle proteine liberate dalle cellule di *Saccharomyces cerevisiae* posseggono una buona capacità chiarificante, riducono l'astringenza e migliorano le caratteristiche organolettiche del vino. Il chitosano potenzia l'azione chiarificante.

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

APPLICAZIONI

Chiarificante dei vini, è indicato in particolare per la chiarifica di:

- *Vini rossi giovani*: riduce l'astringenza, l'amaro ed elimina il colore instabile.
- *Vini rossi affinati*: migliora la limpidezza, riduce la secchezza e l'amaro, potenzia la sensazione di dolcezza.
- *Vini bianchi*: migliora la limpidezza e l'equilibrio gustativo, riduce la sensazione amara, rispetta la struttura.

DOSI

5-40 g /hL

MODALITA' D'USO

Disperdere CLARIL QY in 10 parti di acqua a 15-20°C o vino sotto agitazione continua per evitare la formazione di grumi. Aggiungere alla massa da chiarificare mediante raccordo di dosaggio (tubo Venturi o pompa dosatrice) durante il rimontaggio. Mantenere in sospensione almeno per 30 minuti per assicurare il contatto del prodotto con la totalità del volume da trattare. Dopo 48 ore di contatto è possibile travasare e/o filtrare.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

1 kg - 10 kg

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente 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:

Regolamento (CE) 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.