




**CHIARIFICANTI**

**CLARIL QY**

Chiarificante *allergen & animal free*

	<p><b>COMPOSIZIONE</b>                  Lieviti inattivati, preparato a base di chitosano ottenuto da <i>Aspergillus niger</i> ed acidi organici (E330 acido citrico, E300 acido L-ascorbico, E270 acido L(+) lattico).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>                  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 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 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.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b>                  Chiarificante dei vini, è indicato in particolare per la chiarifica di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vini rossi giovani: riduce l'astringenza, l'amaro ed elimina il colore instabile.</li> <li>▪ Vini rossi affinati: migliora la limpidezza, riduce la secchezza e l'amaro, potenzia la sensazione di dolcezza.</li> <li>▪ Vini bianchi: migliora la limpidezza e l'equilibrio gustativo, riduce la sensazione amara, rispetta la struttura.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b>                  5 – 40 g/hL</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b>                  Disperdere Claril QY in 10 parti di acqua 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.</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>
	<p><b>CONFORMITÀ</b>                  Prodotto a base di materie prime conformi a:                  Codex Oenologique International                  Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:                  Regolamento (UE) 2019/934</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.