




**CHIARIFICANTI**

**CLARIL RF**

Chiarificante complesso per la rimozione della riboflavina in vini bianchi e rosati.

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Preparato a base di carbone enologico, pareti cellulari di lievito, proteina di pisello, E300 acido L-ascorbico, tannino di quercia, chitosano, E330 acido citrico, E270 acido L(+) lattico.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> È noto come i vini bianchi e rosati, esposti alla luce, possano andare incontro ad un decadimento organolettico conosciuto con il nome di "gusto di luce", in particolare se conservati in bottiglie in vetro bianco. Usato nella chiarifica di mosti e vini, durante la fermentazione o la presa di spuma, Claril RF riduce drasticamente il contenuto di riboflavina, migliora il profilo organolettico e non modifica il potenziale di ossidoriduzione. Claril RF non contiene bentonite, PVPP, silice, per questo è particolarmente indicato per il trattamento e l'elaborazione di vini spumanti e frizzanti in quanto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rispetta il naturale contenuto di mannoproteine e glicoproteine che hanno influenza positiva sulla finezza, la persistenza e la cremosità del perlage</li> <li>▪ Contribuisce alla qualità della spuma ed alla persistenza del perlage</li> <li>▪ Migliora l'equilibrio gustativo del vino</li> <li>▪ Preserva ed esalta l'aromaticità del vino</li> </ul>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Utilizzare nella chiarifica di mosti e vini bianchi e rosati, in fermentazione o in presa di spuma per</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ridurre il contenuto di riboflavina e prevenire lo sviluppo del difetto noto come "gusto luce".</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 20 - 40 g/hL (dose massima legale nella UE: 130g/hL) Per determinare la dose corretta di Claril RF, si raccomanda di effettuare prove preliminari di Laboratorio.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> In fermentazione e presa di spuma: Disperdere Claril RF in 20 parti di acqua, mosto o vino sotto agitazione continua per evitare la formazione di grumi. Aggiungere alla massa da trattare, preferibilmente con tubo Venturi o pompa dosatrice, durante un rimontaggio. Al termine della fermentazione, allontanare le fecce di chiarifica tramite un travaso.  In chiarifica: Disperdere Claril RF in 20 parti di acqua, mosto o vino sotto agitazione continua per evitare la formazione di grumi. Aggiungere alla massa da chiarificare, preferibilmente con tubo Venturi o pompa dosatrice, durante un rimontaggio. Mantenere in sospensione almeno per 60 minuti per assicurare il contatto del prodotto con la totalità del volume da trattare. Al termine del trattamento, travasare e/o filtrare.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 2.5kg - 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  
Reg. (UE) N.231/2012

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.*

---