



Chiarificanti

CLARIL SP

Codice Scheda: ClariSP/it

Revisione: n. 6 Agosto 2016

Pag. 1/1

CHIARIFICANTE - STABILIZZANTE COMPLESSO

COMPOSIZIONE

Bentonite 50%, PVPP 20%, caseinato 15%, silice 15%.

CARATTERISTICHE GENERALI

CLARIL SP è il prodotto Enartis per la chiarificazione e stabilizzazione dei mosti e dei vini. La sua particolare composizione a base di PVPP (polivinilpolipirrolidone), silice attiva ad alta superficie specifica e bentonite ad alto potere pulente, permette di ottenere un'azione polifunzionale sul mosto e sul vino. Infatti, nei mosti e nei vini trattati con CLARIL SP si osservano i seguenti fenomeni:

- rimozione selettiva delle sostanze fenoliche facilmente ossidabili, principalmente catechine e leucoantociani, e di quelle parzialmente condensate responsabili dell'astringenza del vino;
- raggiungimento della stabilità proteica;
- riduzione del tenore in colloidali e particelle sospese con conseguente abbattimento della torbidità.

Queste azioni si traducono in numerosi vantaggi: aumento della vita del prodotto finito, riduzione dell'astringenza, miglioramento globale delle caratteristiche organolettiche del vino, in particolare delle caratteristiche aromatiche, assenza di surcollaggi.

APPLICAZIONI

CLARIL SP risulta adatto nei trattamenti di chiarifica e stabilizzazione di mosti/vini bianchi e rossi; nella preparazione dei vini rosati.

DOSI

Mosti bianchi: 50 – 90 g/hl.

Vini bianchi, rossi e rosati: 30 – 80 g/hl.

Mosti e vini ricchi in polifenoli e/o proteine instabili: 100 – 150 g/hl.

Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di provare il prodotto mediante preventive analisi di laboratorio con dosi scalari di CLARIL SP.

MODALITÀ D'USO

Disperdere in acqua in rapporto 1:10, omogeneizzare e lasciare riposare per 3 - 6 ore. Introdurre la soluzione così ottenuta nel mosto o vino in rimontaggio, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice. Per la massima efficacia, l'aggiunta deve interessare almeno la metà della massa da trattare.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco kg 10

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

Confezione aperta: richiudere con cura e conservare come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 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.