








**CHIARIFICANTI**

**CLARIL SP**

Chiarificante - stabilizzante complesso

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Bentonite, PVPP, silice amorfa, caseinato di potassio.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rimozione selettiva delle sostanze fenoliche facilmente ossidabili, responsabili dell'imbrunimento del colore e della comparsa dei gusti di svanito ed amaro;</li> <li>▪ raggiungimento della stabilità proteica;</li> <li>▪ riduzione del tenore in colloidali e particelle sospese con conseguente abbattimento della torbidità.</li> </ul> <p>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 surcollaggio.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chiarifica e stabilizzazione di mosti, vini bianchi, rossi e rosati</li> <li>▪ Decolorazione di mosti bianchi ottenuti da uve rosse</li> <li>▪ Trattamento di vini ossidati</li> <li>▪ Prevenzione e cura del pinking</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosti bianchi: 50 – 90 g/hL.</li> <li>• Vini bianchi, rossi e rosati: 30 – 80 g/hL.</li> <li>• Prevenzione e cura del pinking: 50 – 80 g/hL</li> <li>• Mosti e vini ricchi in polifenoli e/o proteine instabili: 100 – 150 g/hL.</li> </ul> <p>Dose massima legale nella UE: 320 g/hL Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di provare il prodotto mediante preventive analisi di laboratorio con dosi scalari di Claril SP.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> 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.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 10 kg</p> <p>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</p> <p>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.