








CHIARIFICANTI

CLARIL ZR

Chiarificante vegano e privo di allergeni per la chiarifica prima della stabilizzazione con Zenith.

	<p>COMPOSIZIONE Bentonite sodica attivata, proteina di patata, chitosano.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Claril ZR è un nuovo chiarificante creato per preparare i vini rossi alla stabilizzazione tartarica con Zenith. Il potenziamento con chitosano della proteina di patata e la bentonite selezionata che entra nella sua composizione, rendono Claril ZR molto efficace nel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Illimpidire. ▪ Eliminare colloidali e materia colorante instabili. ▪ Migliorare l'equilibrio gustativo. ▪ Ridurre l'astringenza, l'amaro e la secchezza rispettando il colore del vino. ▪ Migliorare la freschezza aromatica, minimizzare le note di ridotto, eliminare mercaptani e disolfuri. ▪ Produrre vini con un colore più fresco e una shelf life più lunga. <p>Claril ZR non contiene allergeni. I suoi componenti sono consentiti dalla legislazione europea per la produzione di vini biologici e sono adatti per la produzione di vini destinati a consumatori vegetariani e vegani.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminazione di materia colorante e altre sostanze instabili, che potrebbero reagire con i colloidali usati in pre-imbottigliamento per la stabilizzazione tartarica (poliaspartato di potassio, acido metatartarico) rispettando le caratteristiche aromatiche del vino. ▪ Chiarifica di vini rossi, rispettandone l'equilibrio gustativo, le caratteristiche aromatiche e la struttura organolettica. ▪ Chiarifica di vini rossi di lungo affinamento.
	<p>DOSI 20 - 40 g/hL</p> <p>Per determinare la dose corretta di Claril ZR, si raccomanda di effettuare prove preliminari di Laboratorio.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Claril ZR in acqua fredda in rapporto di 1:10, sotto agitazione continua, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciar riposare per 3-6 ore. Mescolare nuovamente e aggiungere al vino in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi, in modo da favorire il contatto del chiarificante con la maggior parte del volume. La soluzione così ottenuta non è conservabile e va utilizzata subito.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 2.5kg - 10 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire umidità e odori estranei.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique 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.