








**CHIARIFICANTI**

**CLARIL ZW**

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

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Bentonite sodica attivata, proteina di origine vegetale, chitosano.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Claril ZW è un nuovo chiarificante e stabilizzante proteico creato per preparare i vini bianchi e rosati alla stabilizzazione tartarica con colloidali (poliaspartato di potassio, CMC e acido metatartarico). Il potenziamento con chitosano della proteina vegetale e la bentonite sodica attivata che entra nella sua composizione, rendono Claril ZW molto efficace nel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eliminare le proteine e i colloidali instabili.</li> <li>▪ Illimpidire.</li> <li>▪ Migliorare la chiarifica e la filtrabilità.</li> <li>▪ Migliorare l'equilibrio gustativo.</li> <li>▪ Prevenire il gusto luce e prolungare la shelf-life del vino.</li> </ul> <p>Claril ZW 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><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eliminazione di proteine e altre sostanze instabili che potrebbero reagire con i colloidali usati in pre-imbottigliamento per la stabilizzazione tartarica (poliaspartato di potassio, CMC e acido metatartarico).</li> <li>▪ Chiarifica di vini bianchi e rosati, rispettandone l'equilibrio gustativo, le caratteristiche aromatiche e la struttura organolettica.</li> <li>▪ Prevenzione dell'ossidazione.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 20 - 80 g/hL Per determinare la dose corretta di Claril ZW, si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Disperdere Claril ZW in acqua fredda in rapporto di 1:20, sotto agitazione continua, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciar riposare per 24 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><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 2,5 kg – 10 kg 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><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.