

CLAIRBOUTEILLE P

Formulação sólida de bentonites selecionadas

Código da Ficha: ClairbouteilleP/pt

Revisão: nº1 junho 2016

Pág. 1/1

COADJUVANTE DE REMUAGE

Características Gerais

CLAIRBOUTEILLE P é um agente de colagem específico para a clarificação de vinhos espumantes produzidos segundo o método clássico (segunda fermentação em garrafa).

A matriz mineral favorece a sedimentação e compactação dos flóculos formados.

A ação sinérgica entre as diferentes bentonites presentes nesta formulação faz de **CLAIRBOUTEILLE P** um produto com excelente performance, capaz de reduzir os tempos de *remuage*, tanto em processos manuais ou automáticos.

CLAIRBOUTEILLE P assegura a formação de um depósito facilmente deslizável, garantindo uma boa coesão entre as bentonites e as leveduras, favorece a floculação e previne a adesão à parede da garrafa durante o estágio.

Permite a ressuspensão das borras durante o processo de estágio.

Durante a *remuage*, as borras deslizam rapidamente em direção ao *bidule* (obturador plástico) sem que fiquem resíduos no vidro.

Produz borras compactas e reduz a perda de vinho no *dégorgement*.

Aplicações

Clarificação de vinhos espumantes durante a *remuage* manual (em *pupitre*) ou automática (giropaleta).

Doses

3 – 5 g/hL de vinho base

Instruções de utilização

Durante a *tirage*

Hidratar **CLAIRBOUTEILLE P** em água fria (30 g de produto em 1 litro de água), durante 24-48 horas. Dissolver novamente em 3-4 partes de água, homogeneizar e aplicar ao pé de cuba de forma homogênea, mantendo o produto em contacto com a levedura no mínimo durante 30 minutos e incorporar a solução de **CLAIRBOUTEILLE P** + levedura ao depósito de vinho base para a *tirage*. Pode ser usada uma bomba dosificadora. Manter o vinho em agitação durante a adição do produto e engarrafamento.

Atenção:

- Não aplicar diretamente no depósito.
- No caso de utilização de outros coadjuvantes de *remuage*, deverão ser adicionados previamente à aplicação de **CLAIRBOUTEILLE P**.

Durante a *remuage*

Não agitar as garrafas antes de estarem com as pontas para baixo ou antes da *remuage* automática. Sedimentos em suspensão podem dificultar a clarificação devido à desintegração do flóculo após a lise das leveduras.

Embalagem

0,250 Kg

Armazenamento

Embalagem fechada: manter em local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e armazenar como indicado acima.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009