



## CLAIRPERLAGE UNO

BENTONITE SELECIONADA, PROTEÍNA VEGETAL ISENTA DE ALERGÊNEOS

### REMOÇÃO DE PROTEÍNAS E RESPEITO PELA QUALIDADE DA ESPUMA

#### Características Gerais

**CLAIRPERLAGE UNO** é muito eficiente na remoção de proteínas de vinhos base destinados à espumantização. **CLAIRPERLAGE UNO** é o resultado da investigação da relação entre as proteínas e a qualidade da “perlage” em vinhos espumantes.

É conhecido que a aplicação de bentonite conduz à estabilidade proteica dos vinhos, mas no caso dos espumantes pode levar à diminuição da qualidade da “bolha” e da persistência do cordão de espuma. **CLAIRPERLAGE UNO** combina uma bentonite enológica, selecionada pela sua elevada capacidade de remoção de proteínas, com uma proteína vegetal de peso molecular controlado, isenta de alergêneos. A sinergia entre estes dois componentes elimina proteínas responsáveis pela instabilidade proteica, enquanto preserva o conteúdo em manoproteínas responsáveis pela qualidade e persistência da “bolha”.

Se comparado com o tratamento clássico com bentonite, **CLAIRPERLAGE UNO** apresenta várias vantagens:

- Eliminação eficiente das proteínas do vinho
- Preservação da qualidade da “espuma”
- Preservação da estrutura do vinho
- Redução do volume de borras
- Boa separação das borras do vinho limpo
- Clarificação rápida e muito eficiente
- Preparação simples e rápida, sem a formação de grumos.

#### Aplicações

Clarificação e eliminação de proteínas instáveis em vinhos base, promovendo a formação de bolhas muito finas e com boa persistência da espuma.

#### Doses

20 - 100 g/hL, dependendo do nível de instabilidade proteica.

#### Instruções de utilização

Dissolver **CLAIRPERLAGE UNO** em água morna na proporção de 1:20. Agitar continuamente até homogeneizar a mistura. Deixar repousar o gel resultante durante 3 a 6 horas; misturar novamente e aplicar ao vinho durante uma remontagem, preferencialmente utilizando um tubo de Venturi.

#### Embalagem

1 Kg – 10 Kg

#### Armazenamento

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

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado.

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