








## CLARIFICANTES

# CLARIL AF

Agente clarificante-estabilizante complexo isento de alergénios

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Bentonite, PVPP, proteína vegetal de ervilha.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b></p> <p>CLARIL AF é um inovador clarificante da linha "Allergen Free" da Enartis, para clarificação e estabilização de mostos e vinhos. A sua composição à base de PVPP (polivinilpolipirrolidona), proteína vegetal e bentonite com elevado poder clarificante e desproteinizante, permite beneficiar de uma ação multifuncional.</p> <p>De facto, nos mostos e vinhos tratados com CLARIL AF observam-se os seguintes fenómenos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ remoção seletiva das substâncias fenólicas oxidadas e facilmente oxidáveis responsáveis do escurecimento da cor e do aparecimento de sabores desbotados e amargos;</li> <li>▪ obtenção da estabilidade proteica;</li> <li>▪ redução do teor de coloides e partículas em suspensão com consequente redução da turbidez.</li> </ul> <p>Estas ações traduzem-se em inúmeras vantagens: maior limpeza e frescura olfativa, redução de sensação de amargor, melhoria da estabilidade proteica e químico-física em geral, clarificação e melhoria da filtrabilidade, prolongamento da vida útil do vinho.</p> <p>CLARIL AF pode também ser utilizado na prevenção e tratamento do pinking (tonalidade rosada que se desenvolve em alguns vinhos brancos, especialmente os obtidos a partir de uvas aromáticas) e para descolorar mostos brancos obtido a partir de uvas tintas (blancs de noirs) sem recurso ao uso de carvão.</p> <p>O CLARIL AF está isento de compostos alergénicos e, por isso, isento da obrigatoriedade de inclusão de informação no rótulo do vinho. Além disso, a ausência de produtos de origem animal torna-o adequado para a produção de vinhos destinados ao consumidores vegetarianos e veganos.</p>
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Clarificar e estabilizar os vinhos e mostos brancos, tintos e rosados</li> <li>▪ Descolorar o mosto branco obtido a partir de uvas tintas</li> <li>▪ Tratamento de vinhos oxidados</li> <li>▪ Prevenir e tratar o pinking.</li> </ul>
	<p><b>DOSES</b></p> <p>Mosto branco: 50-90 g/hL          Vinho branco, tinto e rosé: 30-80 g/hL          Prevenção de pinking: 50-80g/hL          Mosto e vinho ricos em compostos polifenólicos e/ou proteínas instáveis: 100-150 g/hL</p> <p>Dosagem máxima legal na União Europeia: 320 g/hL          Dosagem máxima legal nos EUA: 280 g/hL          Para determinar a dosagem correta, recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais preliminares. realizado com várias quantidades de CLARIL AF.</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

	<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Dissolver em água fria na proporção de 1:10, agitando continuamente até se obter uma suspensão homogénea. Deixar repousar 3-6 horas. Misturar novamente e adicionar lentamente ao mosto ou vinho no decurso de uma remontagem, preferencialmente com recurso a um tubo Venturi. Para um melhor resultado, o produto deve ser adicionado a pelo menos metade do volume a ser tratado.
	<b>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</b> 1 Kg - 10 Kg  Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.
	<b>LEGISLAÇÃO</b> O produto contém matérias-primas que estão de acordo com: Codex CEnologique International  O produto está aprovado para uso enológico de acordo com: Regulamento (UE) 2019/924 e subsequentes atualizações

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.