

# CLARIL AF

## CLARIFICANTE – ESTABILIZANTE COMPLEXO ISENTO DE ALERGÉNEOS

### COMPOSIÇÃO

Bentonite, PVPP, proteína vegetal, sílica.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

**CLARIL AF** é um novo agente de colagem da gama *ALLERGEN FREE* da Enartis, para a clarificação e estabilização de mostos e de vinhos.

A sua composição particular à base de PVPP (polivinilpolipirrolidona), proteína vegetal, sílica ativa de elevada superfície específica e bentonite com elevado poder clarificante, permite obter uma ação polifuncional sobre o mosto e vinho.

De facto, nos mostos e vinhos tratados com o **CLARIL AF** observam-se os seguintes fenómenos:

- Remoção seletiva dos compostos fenólicos oxidados (catequinas e leucoantocianinas) e dos polifenóis parcialmente condensados que causam a adstringência no vinho;
- Estabilidade proteica;
- Sedimentação de coloides e sólidos em suspensão, reduzindo, assim, a turbidez.

Estas ações traduzem-se em inúmeros benefícios que vão desde uma maior longevidade do vinho a uma menor adstringência, ausência de sobrecolagens e uma melhoria global das características organoléticas do vinho.

**CLARIL AF** também pode ser usado na prevenção e tratamento do *pinking* (aroseamento da cor em alguns vinhos brancos, especialmente nos obtidos a partir de uvas aromáticas) e para decorar mostos brancos obtidos a partir de uvas tintas (em particular a Pinot Grigio) sem recorrer ao carvão.

**CLARIL AF** é um produto isento de compostos alergéneos e não requer sua menção no rótulo. Além disso, é adequado para a produção de vinhos para os mercados vegetarianos e vegan.

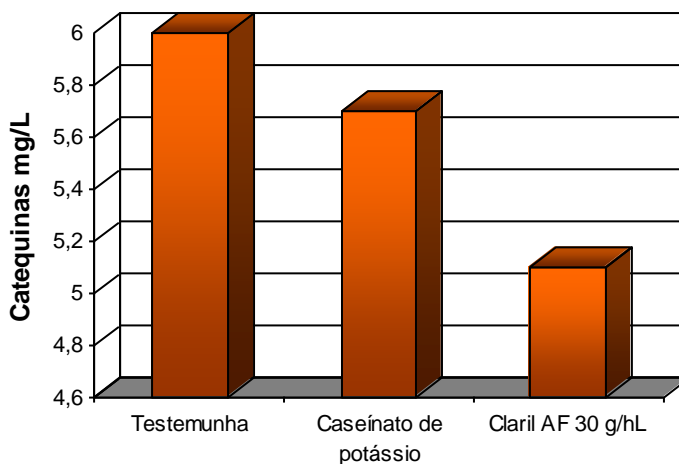


Figura 1 – Comparação de CLARIL AF e caseinato de potássio na redução de catequinas de um vinho branco produzido a partir de uvas Verdejo.

### APLICAÇÕES

- Clarificação e estabilização de mostos e vinhos brancos, tintos e rosados;
- Descoloração de mostos brancos obtidos a partir de uvas tintas;
- Tratamento de vinhos oxidados;
- Prevenção e tratamento do *pinking*.



## **CLARIL AF**

### DOSES

Mosto branco: 50 – 90 g/hL

Vinhos brancos, tintos e rosados: 30 – 80 g/hL

Prevenção e tratamento do *pinking*: 50 -80 g/hL

Mostos e vinhos ricos em polifenóis e proteínas instáveis: 100 – 150 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 320 g/hL

Para escolher as doses adequadas, o produto deverá ser testado primeiro no laboratório usando doses crescentes de **CLARIL AF**.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade adequada de **CLARIL AF** em água, na razão 1:10, agitando bem e deixando repousar durante 3 - 6 horas, adicionando de seguida ao mosto ou vinho garantido uma boa homogeneização, mediante agitação ou com recurso a várias remontagens. Para resultados ótimos, o produto deve ser adicionado a pelo menos metade do volume a ser tratado.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 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.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009