







AGENTES CLARIFICANTES

CLARIL AF

Clarificante-estabilizante complexo isento de alergénios

	<p>COMPOSIÇÃO Bentonite, PVPP, proteína vegetal de ervilha.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Claril ZR é um inovador clarificante, desenvolvido para preparar os vinhos tintos para a estabilização coloidal pré-engarramento.</p> <p>A sua composição à base de proteína vegetal de batata, potenciada pelo quitosano pré-ativado e bentonite selecionada, faz com que seja muito eficaz porque:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Melhora a limpidez; ▪ Remove colóides e compostos corantes instáveis; ▪ Melhora o equilíbrio organolético; ▪ Elimina a adstringência, o amargor e a secura, respeitando o perfil corante; ▪ Melhora a frescura aromática, reduz notas de redução pela remoção de mercaptanos e dissulfitos; ▪ Conduz a vinhos com cor mais jovem e com "shelf-life" mais longo. <p>Claril ZR não contém alergénios. A sua composição permite que seja usado na produção de vinhos destinados a consumidores vegetarianos e veganos.</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminar matéria corante e outros compostos instáveis que possam reagir com colóides estabilizantes dos bitartratos, usados no pré-engarramento (poliaspartato de potássio, ácido metatartárico); ▪ Clarificação de vinhos tintos, respeitando o seu equilíbrio sensorial, o perfil aromático e a estrutura; ▪ Clarificação de vinhos tintos após o estágio de afinamento.
	<p>DOSES</p> <p>20 – 40 g/hL</p> <p>Para determinar a dose correta de Claril ZR, é recomendável a realização de ensaios laboratoriais preliminares.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p>Dissolver em água fria na razão 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.</p> <p>Para resultados ótimos, o produto deve ser adicionado a pelo menos metade do volume a ser tratado.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</p> <p>1 Kg - 10 Kg</p> <p>Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.</p> <p>Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</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.



LEGISLAÇÃO

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

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.
