








CLARIFICANTES

CLARIL HM

Clarificante seletivo para a remoção de metais pesados e polifenóis potencialmente oxidáveis

	<p>COMPOSIÇÃO Copolímeros de polivinilimidazol e polivinilpirrolidona (PVI/PVP), quitosana de <i>Aspergillus niger</i>, levedura inativada, ácido L-ascórbico E300, ácido L-láctico E270.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS CLARIL HM é um adjuvante de clarificação seletivo capaz de eliminar os principais compostos envolvidos nas oxidações, como metais pesados (ferro, cobre e alumínio), que atuam como catalisadores nessas reações, e compostos fenólicos oxidados ou facilmente oxidáveis.</p> <p>A utilização de CLARIL HM permite obter vinhos com maior estabilidade e intensidade aromática, uma tonalidade de cor mais jovem e uma maior <i>vida útil</i>, prevenindo o aparecimento de defeitos na garrafa causados por reações de oxidação e redução.</p>
	<p>APLICAÇÕES A remoção seletiva de metais e a redução de polifenóis potencialmente oxidáveis tornam o CLARIL HM uma excelente escolha para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Obter vinhos com maior intensidade e estabilidade aromática. ▪ Prevenir o escurecimento da cor e o defeito de pinking. ▪ Evitar turvações e precipitações causadas por caixas férricas. ▪ Prevenir a redução dos vinhos em lata.
	<p>DOSES 20 - 50 g/hL Dosagem máxima legal UE e OIV: 75 g/hL. Fora da UE, consulte a legislação em vigor.</p> <p>Recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares com doses crescentes de CLARIL HM para determinar a dosagem correta.</p>
	<p>MODO DE UTILIZAÇÃO Dissolva CLARIL HM numa proporção de 1:20 em água, homogeneize para evitar a formação de grumos. Deixe repousar durante pelo menos uma hora a 18-20 °C. Adicione ao vinho a tratar. O produto é insolúvel e atua por contacto, por isso é aconselhável mantê-lo em suspensão durante pelo menos uma hora, sabendo que tempos mais longos aumentam a eficácia do produto. O produto é removido por filtração dois dias após o início do tratamento.</p>
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 2,5 kg - 10 kg</p> <p>Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO Produto à base de matérias-primas em conformidade com: Codex Œnologique International</p> <p>Produto para uso enológico, de acordo com o previsto pelo: Regulamento (UE) 2019/934 e suas alterações posteriores</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.