








CLARIFICANTES

# CLARIL QY

Clarificante isento de alergénios e apto a vinhos veganos.

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Leveduras inativadas, quitosano de <i>Aspergillus niger</i> e ácidos orgânicos (ácido cítrico E330, ácido L(-) ascórbico E300, ácido L(+) láctico E270).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Aspeto: pó de cor bege.</p> <p>Claril QY é um clarificante complexo, adaptado às atuais exigências dos consumidores que privilegiam o consumo de vinhos isentos de alergénios e que não contêm ingredientes de origem animal. Algumas proteínas obtidas da lise de células de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, possuem uma boa capacidade clarificante, reduzem a adstringência e melhoram as características organolépticas do vinho. O quitosano presente na sua formulação, potencia a ação quelante e clarificante.</p> <p>Claril QY é isento de compostos alergénios, dispensa a obrigatoriedade da sua menção no rótulo dos vinhos. Por outro lado, a ausência de ingredientes de origem animal permite a sua utilização na produção de vinhos destinados a consumidores vegetarianos e veganos.</p>
	<p><b>APLICAÇÕES</b> Clarificante de vinhos, especialmente adaptado para a utilização em:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinhos tintos jovens: reduz a adstringência, o amargor e elimina matéria corante instável;</li> <li>▪ Vinhos destinados a estágio de afinamento: melhora a limpidez, reduz a secura, amargor e potencia a sensação de doçura;</li> <li>▪ Vinhos brancos: melhora a limpidez e o equilíbrio em boca, reduz a sensação de amargor, respeita a estrutura.</li> </ul>
	<p><b>DOSES</b> 20 – 40 g/hL.</p>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Dissolver o produto em água (15-20°C) ou vinho na razão de 1:10, agitando bem (&gt; 20 min.) de modo a evitar a formação de grumos. Adicionar ao volume de vinho a tratar, garantindo uma boa homogeneização com tubo Venturi ou bomba doseadora, durante uma remontagem. O produto deve ser mantido em agitação no vinho durante pelo menos 30 minutos, para assegurar o contacto do clarificante com todo o volume de vinho. Deixar em repouso para sedimentação. Após 48 horas, pode-se trasfegar ou filtrar.</p>
	<p><b>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</b> Embalagem: 1 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><b>LEGISLAÇÃO</b> <u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Codex Œnologique International</p> <p><u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) N. 934/2019</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.