







AGENTES CLARIFICANTES

# CLARIL ZR

Clarificante/estabilizante isento de alergénios, apto para vinhos veganos, que precede o engarrafamento.

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Bentonite sódica ativada, proteína vegetal de batata pré-ativada com quitosano.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b></p> <p>Claril ZR é um inovador clarificante, desenvolvido para preparar os vinhos tintos para a estabilização coloidal pré-engarrafamento.</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"> <li>▪ Melhora a limpidez;</li> <li>▪ Remove colóides e compostos corantes instáveis;</li> <li>▪ Melhora o equilíbrio organolético;</li> <li>▪ Elimina a adstringência, o amargor e a secura, respeitando o perfil corante;</li> <li>▪ Melhora a frescura aromática, reduz notas de redução pela remoção de mercaptanos e dissulfitos;</li> <li>▪ Conduz a vinhos com cor mais jovem e com "shelf-life" mais longo.</li> </ul> <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><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eliminar matéria corante e outros compostos instáveis que possam reagir com colóides estabilizantes dos bitartratos, usados no pré-engarrafamento (poliaspartato de potássio, ácido metatartárico);</li> <li>▪ Clarificação de vinhos tintos, respeitando o seu equilíbrio sensorial, o perfil aromático e a estrutura;</li> <li>▪ Clarificação de vinhos tintos após o estágio de afinamento.</li> </ul>
	<p><b>DOSES</b></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><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b></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 vinho no decurso de uma remontagem, preferencialmente com recurso a um tubo Venturi.</p> <p>Atenção: assim que seja preparada, a suspensão de Claril ZR deve ser utilizada imediatamente.</p>
	<p><b>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</b></p> <p>2,5 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. O produto tende a absorver humidade e odores.</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 Alimentarius International

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:  
Regulamento UE 934/2019

---

*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.*

---