







AGENTES CLARIFICANTES

# CLARIL ZW

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 ZW é um inovador clarificante e estabilizante proteico, desenvolvido para preparar os vinhos brancos e rosados para a estabilização tartárica com coloides (poliaspartato de potássio, CMC e ácido metatartárico).</p> <p>A sua composição à base de proteínas vegetais potenciada pelo quitosano ativado e bentonite selecionada, faz com que seja muito eficaz, porque:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove proteínas e coloides instáveis;</li> <li>Melhora a limpidez, o brilho e a filtrabilidade;</li> <li>Melhora o equilíbrio organolético;</li> <li>Previne o defeito gosto de luz e aumenta a "shelf-life" dos vinhos.</li> </ul> <p>Claril ZW não contém alergénios. A sua composição permite que seja usado na produção de vinhos biológicos e/ou destinados a consumidores vegetarianos e veganos.</p>
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eliminar proteínas e outros compostos instáveis que possam reagir com colóides usados no pré-engarrafamento para a estabilização tartárica (poliaspartato de potássio, CMC e ácido metatartárico);</li> <li>Clarificação de vinhos brancos e rosados, respeitando o seu equilíbrio sensorial, as características aromáticas e a estrutura organolética;</li> <li>Prevenção da oxidação.</li> </ul>
	<p><b>DOSES</b></p> <p>20 – 80 g/hL</p> <p>Para determinar a dose correta de Claril ZW, é recomendável a realização de ensaios laboratoriais preliminares.</p>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b></p> <p>Dissolver o Claril ZW em água na razão de 1:20, agitando continuamente, de modo a obter uma suspensão homogénea. Deixar repousar 10-12 horas. Adicionar a solução assim obtida 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 ZW 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.*

---