

CLARIL OX

DEJE DE LUCHAR CONTRA LA OXIDACIÓN

CLARIL OX es un clarificante selectivo a base de proteínas vegetales, bentonita y quitosano diseñado para reducir eficazmente el riesgo potencial de oxidación en los vinos blancos, rosados y espumosos.

MÁS INFORMACIÓN

BENEFICIOS

Protección antioxidante:

- ▶ Previene la oxidación del color
- ▶ Evita la pérdida de intensidad y complejidad aromática

Aumenta la vida útil y la calidad general del vino

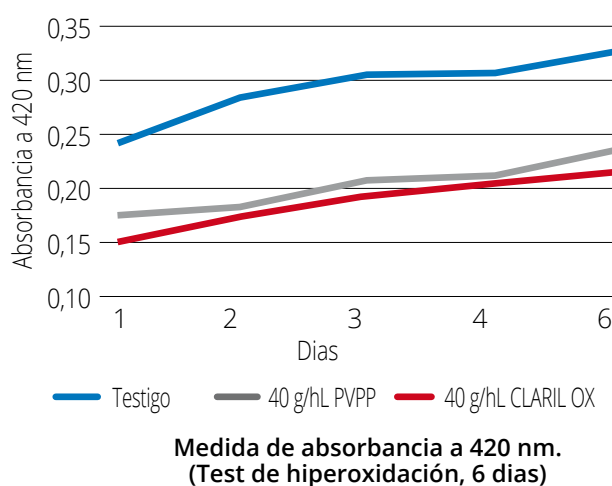
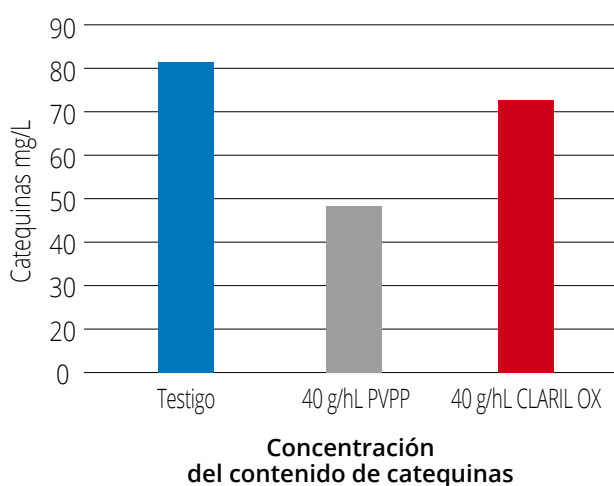
Alternativa orgánica al PVPP, está permitido en vinos orgánicos

Fácil de usar en bodega

Mejora la estabilidad de las proteínas del vino

LAS CATEQUINAS NO SON LOS ÚNICOS POLIFENOLES RESPONSABLES DE LOS FENÓMENOS OXIDATIVOS

Mismo vino (Moscato) tratado con PVPP y CLARIL OX.



CLARIL OX ACTÚA SELECTIVAMENTE ELIMINANDO LOS COMPUESTOS QUE CAUSAN EL PARDEAMIENTO DEL MOSTO