

# CLARIL OX

## DEIXE DE SE PREOCUPAR COM A OXIDAÇÃO

CLARIL OX é um clarificante seletivo à base de proteínas vegetais, bentonite e quitosano pré-ativado, que reduz eficazmente o risco de oxidação dos mostos brancos e rosados, assim como dos vinhos base de espumante.

SABER MAIS

### VANTAGENS

#### Proteção antioxidante:

- ▶ Evitar a oxidação da cor
- ▶ Evita a perda de intensidade e complexidade aromática

#### Aumenta a vida útil e a qualidade geral do vinho

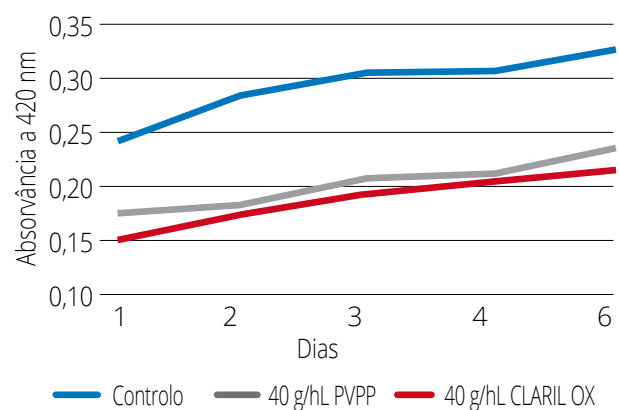
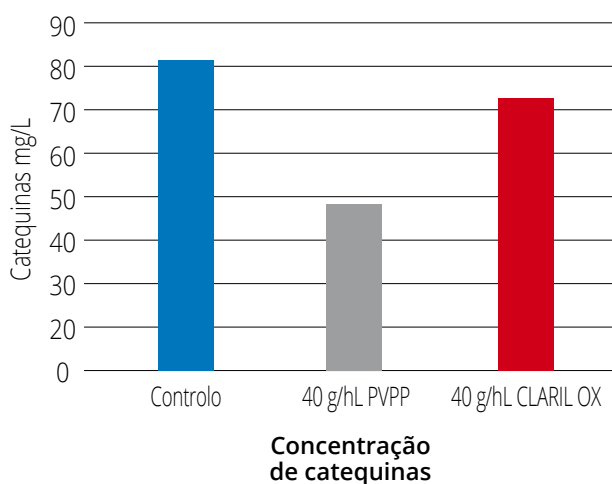
#### Alternativa orgânica ao PVPP, autorizado na produção de vinhos BIO

#### De rápida hidratação e sem microplásticos - people first!

#### Melhora a estabilidade proteica dos vinhos

### AS CATEQUINAS NÃO SÃO OS ÚNICOS POLIFENÓIS QUE CAUSAM EFEITOS OXIDATIVOS

Mosto (Moscatel) tratado com PVPP e CLARIL OX.



Medição da absorvância a 420 nm.  
(Test de hiperoxidação, 6 dias)

**CLARIL OX ATUA SELETIVAMENTE REMOVENDO COMPOSTOS RESPONSÁVEIS PELO ACASTANHAMENTO DOS MOSTOS**

enartis

Inspiring innovation.