

# EFFICOL

## Bentonita seleccionada – Clarificante proteico específico

### DESPROTEÍNIZACIÓN DEL VINO BASE PRESERVACIÓN DE LAS PROPIEDADES ESPUMANTES DE LOS VINOS EFERVESCENTES LÍAS COMPACTAS

#### CARACTERÍSTICAS

- ◆ **EFFICOL** es el producto ideal para desproteínizar los vinos base que van a utilizarse para la elaboración de vinos espumosos. La sinergia de diferentes productos clarificantes permite eliminar las proteínas inestables sin que por tanto disminuya el poder espumante de dichos vinos.
- ◆ El principal objetivo de una clarificación con bentonita es la **eliminación de las proteínas inestables y la clarificación** de los vinos blancos y rosados. Sin embargo, la bentonita presenta el inconveniente de disminuir el poder espumante de los vinos efervescentes.
- ◆ **EFFICOL** es un producto resultante de la investigación sobre el estudio de las relaciones entre las proteínas y el poder espumante de los vinos efervescentes (1).
- ◆ En **EFFICOL** se asocia una bentonita enológica, seleccionada por su gran poder desproteínizante, con un clarificante proteico específico que permite la preservación de las propiedades espumantes de los vinos efervescentes.
- ◆ En comparación con una clarificación clásica utilizando sólo bentonita, **EFFICOL** ofrece numerosas ventajas apreciables :
  - Eliminación eficaz de las proteínas del vino
  - Preservación de las propiedades espumantes
  - Volumen reducido de lías
  - Lías bien compactas, claramente separadas del vino límpido
  - Flocculación seguida de una sedimentación rápida
  - Gran poder de clarificación
  - Preparación simple y rápida, sin formación de grumos

#### DOSIFICACIÓN

- ◆ De 20 a 100 g/hL, en función de la inestabilidad proteica del vino base.  
(se recomienda llevara cabo una prueba con el Bentotest o el test de calor).

## PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

- ◆ Espolvorear **EFFICOL** sobre agua tibia (1 kg de EFFICOL / 20 L)
- ◆ Agitar enérgicamente. Homogeneizar bien. Dejar hinchar unas cuantas horas.

## UTILIZACIÓN

- ◆ Adicionar en el transcurso de un remontado con una bomba dosificadora o un dispositivo para clarificantes (DOSACOL).

## PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 1 kg, caja de 20 x 1 kg.
- ◆ Envase de 5 kg, caja de 5 x 5 kg.
- ◆ Envase de 25 Kg

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abieezrto el envase, utilizar el producto rápidamente.

## BIBLIOGRAFÍA

(1) Vanrell Truyols Guillem, (2002), Estudio de la evolución del comportamiento espumante y de la fracción coloidal de los Cavas, efecto de diferentes tratamientos. Tesis doctoral, Facultad de Enología de Tarragona (España).