

LAS CLARIFICACIONES

CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO

PARA QUÉ CLARIFICAR ?

- ◆ La clarificación del vino es una práctica muy antigua.
Prepara el vino para su degustación : **se clarifica, estabiliza y mejora la degustación.**
- ◆ La filtración sobre tierras, placas o membranas permite eliminar las partículas causantes de la turbidez en el vino, pero no actúan lo suficiente sobre las partículas inestables y con capacidad para dar lugar a nuevos enturbiamientos.
La estabilización de la limpidez se obtiene mediante clarificaciones apropiadas que provocan la precipitación de estas partículas inestables junto con las lías.
- ◆ Clarificaciones y filtraciones son tratamientos complementarios.
Para asegurar la estabilización de un vino, la filtración debe estar precedida de una clarificación.
La clarificación da lugar a una **disminución del nivel de colmatación**, aumentando el rendimiento de los filtros y disminuyendo los costes de filtración.
- ◆ La clarificación mejora **las características organolépticas del vino** actuando selectivamente sobre los factores responsables del amargor y la astringencia.
- ◆ La clarificación está considerada como un tratamiento.
Puede ejercer una acción preventiva o curativa de cara a la oxidación, principalmente en el caso de vinos blancos y rosados.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CLARIFICACIÓN

- ◆ El ión hierro Fe^{3+} es indispensable para que los taninos y las gelatinas puedan interaccionar.
- ◆ El oxígeno es necesario para la oxidación del hierro Fe^{2+} a Fe^{3+} , la única forma activa en la clarificación. Por ello, es muy importante airear bien el vino antes de proceder a la clarificación.
- ◆ La temperatura :
Los mejores resultados se obtienen a una temperatura media de 10 a 12°C.
Es muy importante evitar que haya grandes variaciones de temperatura, ya que ello podría dar lugar a movimientos de convección en el vino y a una redispersión de los flóculos.
- ◆ Cómo añadir el clarificante :
Para que la acción del clarificante sea óptima, éste debe añadirse al vino de forma progresiva y con la ayuda de un DOSACOL o de una bomba dosificadora.

QUÉ CLARIFICANTE UTILIZAR ?

- ◆ Las dosis indicadas en la tabla adjunta son a modo indicativo. La gama propuesta cubre las necesidades específicas de las regiones vitícolas y de los distintos tipos de vino. Su enólogo le indicará las dosis exactas.

OBJECTIVOS	PRODUCTOS	DOSIS	PRESENTACIONES
VINOSTINTOS			
PARA SUAVIZAR UN VINO	ALBUMINOCOL Gelatina líquida	1 L para 25 hL a 50 hL	1 L – 15 x 1 L 5 L – 4 x 5 L garrafa de 10 L - 20 L cisterna de 1000 L
	GELISOL Gelatina líquida poco hidrolizada (especial gel de sílice)	1 L/10 hL a 20 hL	1 L - 15 x 1 L 5 L - 4 x 5 L garrafa de 10 L - 20 L cisterna de 1000 L
	SOLUGEL Gelatina atomizada soluble en frío	3 g/hL a 10 g/hL	15 x 1 kg 25 kg
	PRZ	20 a 100 g/hL	1 kg - 20 x 1 kg 5 kg – 4 x 5 kg
	GELOBEL Gelatine soluble en frío+ bentonita clarificación rápida y eficaz	5 g/hL a 20 g/hL	20 x 1 kg
AFINADO DE VINOS DE CALIDAD	OVOCOL Albúmina de huevo atomizada	5 g/hL a 10 g/hL	15 x 1 kg
CLARIFICACIÓN Y AFINAGO DE VINOS DE CALIDAD	GELATINE EXTRA Gelatina soluble en caliente	8 g/hL a 15 g/hL	20 x 1 kg
VINOS BLANCOS Y ROSADOS			
PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE OXIDACIONES Y ASTRINGENCIAS	CASESOL caseína soluble	25 g/hL a 50 g/hL dosis preventiva 60 g/hL a 100 g/hL dosis curativa	1 kg - 25 x 1 kg 5 kg - - 5 x 5 kg 25 kg
	LACTA B VINIF 1 Bentonita + caseína	40 g/hL a 80 g/hL dosis preventiva 75 g/hL a 100 g/hL dosis curativa	25 x 1 kg 5 kg - 4 x 5 kg 25 kg
	POLYCASE	20 a 120 g/hL	1 kg – 20 x 1 kg 3 x 5 kg – 15 kg
PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LAS QUIEBRAS PROTEICAS	ELECTRA Bentonita en polvo	20 a 100 g/hL	20 x 1 kg 5 x 5 kg - 25 kg
	GRANULA Bentonita granulada	20 a 100 g/hL	20 x 1 kg – 5 x 5 kg - 25 kg
	BENTOGEL Bentonita + gelatina clarificación rápida y eficaz	30 g/hL a 100 g/hL	20 x 1 kg
CLARIFICACIÓN Y BRILLO	CRISTALINE Cola de pescado en copos preparación rápida	1,5 g/hL a 4 g/hL	50 x 200 g 15 x 1 kg
	SILIXOL (con CRISTALINE o GELISOL) Gel de sílice 30 %	Según la dosis de cristaline o gélsol	1 L - 15 x 1 L 4 x 5 L garrafa de 10L-20 L cisterna de 1000 L

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.