

CLAR T VINIF

CLARIFICACIÓN DE VINOS BLANCOS DE BASE DESTINADOS A LA ALABORACION DE VINOS ESPUMOSOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **CLAR T VINIF** es una solución ligeramente parda que contiene 100 g de tanino de agallas de roble por litro.
- ◆ **CLAR T VINIF** se usa principalmente **en mostos y vinos** “blancs de blanc” y “blancs de noir”.
Permite la clarificación de mostos y vinos.
Es indispensable cuando se realiza una clarificación de vinos blancos con gelatina.
Contribuye en la clarificación de los vinos que se encuentran en periodo de formación de espuma.
- ◆ **Mosto** : **CLAR T VINIF** participa en el desfangado y la clarificación coagulando los compuestos proteicos que se encuentran en exceso. Impide la acción de microorganismos no deseados gracias a su ligero poder antiséptico.
Refuerza la estructura de mostos y vinos procedentes de uvas de constitución pobre.
Forma complejos estables con los antocianos y leucoantocianos.
- ◆ **Vino** : **CLAR T VINIF** es indispensable en el encolado de vinos blancos con gelatina poco hidrolizada (**GELISOL**).
- ◆ **Tiraje** : **CLAR T VINIF** participa en la clarificación en botella del método champenoise y en la conservación de la estructura y caracteres organolépticos.

DOSIFICACIÓN

- ◆ **Mosto** de 5 a 8 cL/hL de **CLAR T VINIF** (o sea de 50 a 80 mL/hL o de 500 a 800 mL/1000L).
- ◆ **Clarificación** : seguir los consejos del enólogo
- ◆ **Tiraje** : 3 cL/hL de **CLAR T VINIF** (o sea 30 mL/hL o 300 mL/1000L).

MODO DE EMPLEO

- ◆ **CLAR T VINIF** : añadir directamente y mezclar cuidadosamente.



ADVERTENCIA

- ◆ En dosis elevadas, **CLAR T VINIF** requiere algunas semanas o incluso meses para combinarse perfectamente con el vino.

PRESENTACIONES

- ◆ **CLAR T VINIF** : - frasco de 1 litro – caja de 15 x 1 l.
- garrafas de 5 y 10 l. – caja de 4 x 5 l.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase original, lleno, sin abrir, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores, alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

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 documento es la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.