

CLARISOL

ALTERNATIVA NO ALERGÉNICA A LA CASEÍNA



ELIMINACIÓN DE LOS POLIFENOLES OXIDADOS Y OXIDABLES DE MOSTOS Y VINOS BLANCOS Y ROSADOS

CARACTERÍSTICAS

- ♦ **CLARISOL** es un tratamiento específico para la lucha contra los fenómenos de oxidación progresiva. Los vinos blancos y rosados son particularmente sensibles a la oxidación: su color evoluciona mal y su frescura y fineza gustativas van atenuándose hasta desaparecer completamente.
- ♦ **CLARISOL elimina los compuestos fenólicos oxidables y oxidados**, responsables del pardeamiento perjudicial para el color y la degustación de los vinos blancos y rosados.

La tabla siguiente muestra como el tratamiento de un Gewürztraminer 2006 con **CLARISOL** es más eficaz para la misma dosis (75 g/hL), que la adición de caseína, en las condiciones del ensayo.

	DO 280	DO 320
Control	4,808	2,155
CASESOL	4,805	2,088
CLARISOL	4,713	2,058

- ♦ **CLARISOL** tiene un efecto cualitativo inmediato. **Refresca el color y afina la expresión aromática del vino** gracias a su acción sobre los polifenoles astringentes.
- ♦ **CLARISOL**, en tratamiento curativo, elimina las notas « oxidadas » y las tonalidades amarillo-pardas. Devuelve la frescura a los vinos que presentan un carácter evolucionado.
- ♦ **CLARISOL contribuye también a la clarificación de los vinos** tratados y los prepara para la filtración.

Como puede verse en los resultados siguientes, obtenidos en un vino blanco, **CLARISOL** disminuye rápidamente la turbidez del vino y favorece la buena compactación de las lías.

	Turbidez 24 horas después de tratar	Turbidez 4 días después de tratar	% de lías 4 días después de tratar
Control	14,9	14,6	0
CASESOL	22,6	9,8	2,4
CLARISOL	16,8	8,1	0,3

CLARISOL es una alternativa no alergénica al uso de la caseína alimenticia.

LEGISLACIÓN

- ◆ Dosis máxima autorizada por el reglamento CE n° 1493/99: 400 g/hL (a causa de la presencia de PVPP en **CLARISOL**).
- ◆ **CLARISOL** no contiene sustancias alergénicas, por lo que su utilización no requiere de ninguna mención especial en la etiqueta de los vinos tratados.

DOSIFICACIÓN

- ◆ Acción gustativa, **tratamiento preventivo** (vinos jóvenes): 20 a 50 g/hL.
- ◆ **Tratamiento curativo** (según el grado de oxidación): 60 a 100 g/hL.

PREPARACIÓN

- ◆ Dispersar **CLARISOL** en agua, a razón de 1 kg por cada 10 L de agua. Agitar vigorosamente (batidora) y homogeneizar.

Atención: una vez preparado, **CLARISOL** debe utilizarse en el mismo día.

UTILIZACIÓN

- ◆ Para una eficacia óptima del tratamiento es indispensable adicionar **CLARISOL** de forma lenta y regular, con la ayuda de una bomba dosificadora o de un DOSACOL, en el transcurso de un remontado.

PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 1 kg - caja de 25 x 1 kg.
- ◆ Bolsa de 5 kg - caja de 5 X 5 kg.
- ◆ Saco de 25 kg.

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **CLARISOL**, permite remontar tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) como en el descendente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad – Entorno: la manipulación de **CLARISOL** no representa ningún peligro para el usuario.

CONSERVACIÓN

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