

LA CLARIFICACIÓN

CLARIFICA Y ESTABILIZA EL VINO

PARA QUÉ CLARIFICAR ?

- ◆ La clarificación del vino es una práctica muy antigua.
Prepara el vino para su consumo: **clarifica, estabiliza y mejora la degustación.**
- ◆ La filtración sobre tierras, placas o membranas elimina las partículas que hacen que el vino sea turbio, pero no actúa necesariamente sobre las partículas inestables, susceptibles de dar lugar a posibles enturbiamientos posteriores.
La estabilización de la limpidez se obtiene mediante una clarificación adecuada, que provoque la precipitación, en las lías, de las partículas responsables de inestabilidad.
- ◆ Clarificación y filtración son dos tratamientos complementarios.
Para asegurar la estabilidad del vino, la filtración debe ir precedida de una clarificación.
La clarificación provoca una sensible **disminución del índice de colmatado**, aumenta el rendimiento de los filtros y reduce el coste de la filtración.
- ◆ La clarificación mejora **las características organolépticas del vino**, actuando selectivamente sobre los factores responsables del amargor y la astringencia.
- ◆ La clarificación es también un tratamiento.
Puede ejercer su acción tanto preventiva como curativa de la oxidación, principalmente en vinos blancos y rosados.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CLARIFICACIÓN

- ◆ El hierro Fe^{3+} es un elemento indispensable para que tengan lugar las uniones entre taninos y gelatinas.
- ◆ El oxígeno es necesario para la oxidación del Fe^{2+} a Fe^{3+} , la única forma activa en la clarificación. Es por ello que es importante airear el vino antes de proceder a la clarificación.
- ◆ La temperatura:
Los mejores resultados se obtienen a una temperatura media de 10 a 12 °C.
Lo más importante es evitar las variaciones de temperatura, ya que pueden dar lugar a la formación de movimientos de convección en el vino, provocando el remontado de los flóculos.
- ◆ Adición del clarificante
Para una eficacia óptima, el clarificante tiene que añadirse de forma progresiva al vino, con la ayuda de un DOSACOL o una bomba dosificadora.

QUÉ CLARIFICANTE UTILIZAR?

- ◆ Las dosis proporcionadas en la tabla siguiente son sólo indicativas. La paleta propuesta cubre las necesidades específicas de las regiones vitícolas y de los distintos tipos de vino. Su enólogo le indicará la dosis que mejor se adapta a su vino.

OBJETIVO	PRODUCTOS	OBSERVACIONES
VINOS TINTOS		
AFINADO DEL VINO	ALBUMINOCOL Gelatina medianamente hidrolizada	Mejora la calidad gustativa de vinos de prensa y de vinos jóvenes, aun tánicos. Precipita los taninos más duros, elimina el amargor.
	GELATINE LIQUIDE – SOLUGEL Gelatinas fuertemente hidrolizadas	Eliminan los taninos astringentes de los vinos de prensa. Gelatinas muy reactivas con los taninos más duros.
	PRZ AF Mezcla de colas proteicas y minerales, a base de proteínas vegetales	Suaviza y clarifica los vinos tintos, eliminando ligeros amargores y notas vegetales. Sustituto, sin alergénicos, de PRZ
	AQUACOL Gelatina de pescado	Elimina los taninos duros, revelando la finura, los aromas, el afrutado y la redondez del vino.
AFINADO DE VINOS DE ALTA GAMA	AFFINOCOL Gelatina débilmente hidrolizada	Clarifica y suaviza los vinos tintos, preservando su equilibrio aromático.
	OVOCOL Albúmina de huevo o QALISOL	Clarificación controlada y suave para vinos tintos. Suaviza con finura la estructura del vino, sin desequilibrarla.
	Mezcla de tres gelatinas de pescado, sustituto sin alergénicos de Ovocol	Respetan las características aromáticas y la tipicidad del vino. Indicados para el afinado de acabado de vinos criados en barrica.
	GELISOL Gelatina débilmente hidrolizada	Disimula suavemente los taninos astringentes. Suaviza y afina los vinos con una estructura de mediana a fuerte. Tiene un buen poder clarificante.
	PROVGREEN RED Cola 100 % vegetal, sin gluten	Afina los vinos tintos, en dosis muy pequeñas. Precipita los taninos más astringentes. Da lugar a un volumen muy pequeño de lías.
VINOS BLANCOS Y ROSADOS		
PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LA OXIDACIÓN Y LA ASTRINGENCIA	CASESOL , caseína soluble	
	CLARISOL , sustituto sin alergénicos de CASESOL	
PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LA QUIEBRA PROTEICA	POLYCASE , complejo a base de caseína y PVPP, o	
	POLYGREEN , sustituto sin alergénicos de POLYCASE, a base de proteínas vegetales	
	CALCICA , bentonita cálcica natural	
	ELECTRA , bentonita en polvo	
	GRANULA , bentonita granulada	
	MIRACOL , bentonita muy activa	
	OPTIBENT , da lugar a un volumen pequeño de lías	
CLARIFICACIÓN Y BRILLO	BENTOGEL , bentonita + gelatina, clarificación rápida y eficaz. Lías compactas.	
	CRISTALINE , cola de pescado en flóculos. Preparación rápida.	
	PROVGREEN WHITE , cola 100 % vegetal sin gluten, clarificación de vinos blancos	
	SILISOL , gel de sílice 30 %. Se usa junto con CRISTALINE o GÉLISOL.	