

# Clarifine Proyeast

Clarificación natural y respetuosa de vinos



## CARACTERÍSTICAS

Clarifine ProYeast es un clarificante a base de extracto proteico de levaduras *Saccharomyces cerevisiae*. Su respetuoso proceso de extracción permite obtener una proteína de levadura, con un peso molecular superior a los 15 KDa y con una excelente capacidad de encolado idónea para clarificaciones respetuosas de vinos blancos, rosados y tintos.

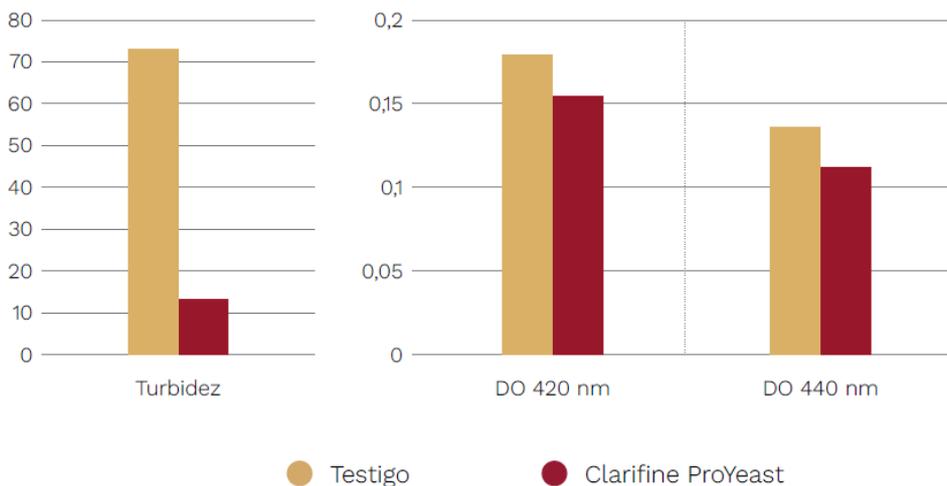
## APLICACIÓN

Excelente capacidad de encolado, favorece la limpieza de los vinos incrementando su brillantez.

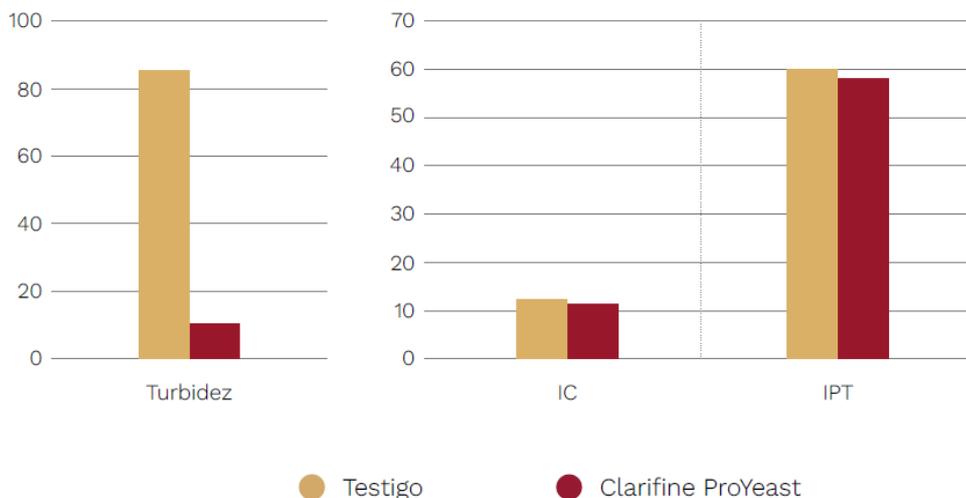
En vinos blancos, rosados y tintos con el objetivo de:

- Eliminar polifenoles oxidados y oxidables, protegiendo al vino de la oxidación evitando el pardeamiento y la pérdida aromática.
- Eliminar aquellos taninos más astringentes y amargos, mejorando la untuosidad y respetando la estructura del vino.
- Mejorar las características sensoriales, se obtienen vinos con mayor franqueza aromática.
- No produce inestabilidad proteica.

NTU



*Turbidez y parámetros de color tras la clarificación de un vino blanco Chardonnay empleando Clarifine ProYeast*

**NTU**


*Turbidez, intensidad colorante e IPT tras la clarificación de un vino tinto Tempranillo empleando Clarifine ProYeast*

## COMPOSICIÓN

Extracto proteico de levaduras *Saccharomyces cerevisiae*.

## DOSIS

Vino blanco y rosado: 1-10 g/hl

Vino tinto: 5-20 g/hl

### Dosis máxima legal:

Mosto, vino blanco y vino rosado: 30g/hl ; Vino tinto: 60g/hl

## MODO DE EMPLEO

1. Diluir la cantidad necesaria de Clarifine ProYeast en agua en relación 1:10 y homogeneizar
2. Una vez disuelto, incorporar al volumen total y homogeneizar mediante remontado

*\*En vinos blancos y rosados, para mejorar la floculación es recomendable la adición de coadyuvantes de clarificación como bentonita, sol de sílice o tanino.*

## ASPECTO FÍSICO

Granulado fino color amarillento.

## PRESENTACIÓN

Envases de 1 kg.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 899 (rev.0)

Nitrógeno total [%]	> 8
Residuo seco [%]	> 85
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Levaduras viables[UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
Mohos [UFC/g]	< 50
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 1
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10

## CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68*