

Clarifine Vegan

Clarificación natural y respetuosa de vinos



CARACTERÍSTICAS

Clarifine VEGAN es un clarificante complejo a base de extracto proteico de levaduras y proteína vegetal, su empleo da lugar a vinos con elevada limpidez y brillantez.

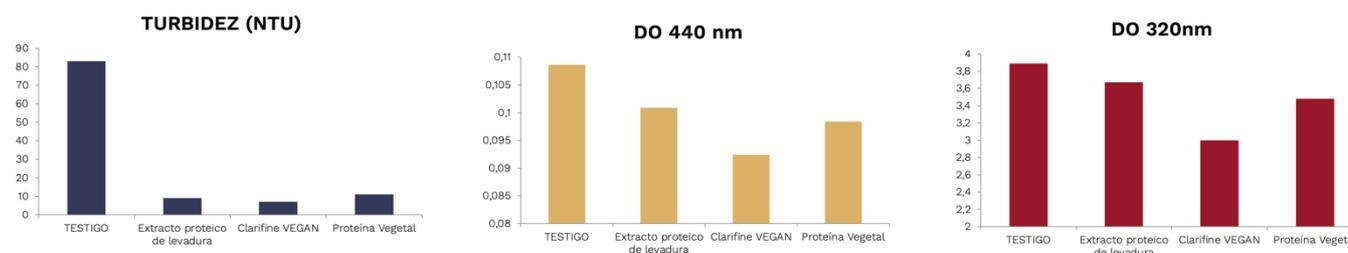
La combinación sinérgica de proteínas dota a Clarifine VEGAN de una excelente capacidad clarificante, la proteína vegetal favorece la eliminación de polifenoles oxidados y oxidables, mientras que el extracto proteico de levadura mejorando las sensaciones táctiles del vino, reduciendo la astringencia y el amargor.

APLICACIÓN

Clarifine VEGAN presenta un elevado poder clarificante, ha sido desarrollado para el tratamiento de vinos blancos, rosados y tintos.

En vinos blancos y rosados:

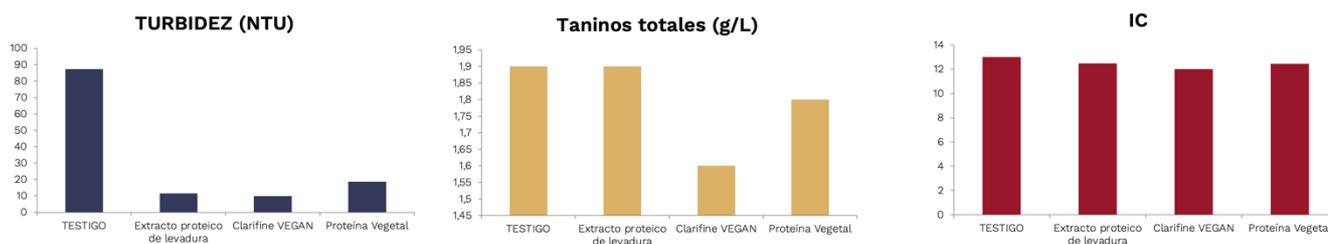
- Elimina polifenoles oxidados y oxidables, protegiendo al vino de la oxidación.
- Reduce las sensaciones astringentes y amargas.
- Mejora la untuosidad.



Turbidez y absorbancia a 320nm (polifenoles potencialmente oxidables), absorbancia a 440 (polifenoles oxidados) tras la clarificación de un vino blanco Sauvignon Blanc

En vinos tintos:

- Reduce la carga polifenólica, principalmente eliminando aquellos taninos más reactivos.
- Disminuye las sensaciones astringentes y amargas.
- Mejora la untuosidad.



Turbidez e Intensidad Colorante y Taninos totales tras la clarificación de un vino tinto Syrah

COMPOSICIÓN

Extracto proteico de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* y proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*).

DOSIS

Vino blanco y rosado: 2-10 g/hl

Vino tinto: 5-20 g/hl

Dosis máxima legal:

Mosto, vino blanco y vino rosado: 60g/hl ; Vino tinto: 100g/hl

MODO DE EMPLEO

1. Diluir la cantidad necesaria de Clarifine Vegan 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 y 10 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 900 (rev.0)

| | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Nitrógeno total [%] | > 8 |
| Residuo seco [%] | > 85 |
| Pb [mg/kg] | < 5 |
| Hg [mg/kg] | < 1 |
| As [mg/kg] | < 3 |
| Cd [mg/kg] | < 1 |
| Levaduras viables[UFC/g] | < 10 ² |
| 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