

Clarifine Proyeast

Chiarificazione naturale e rispettose del vino



CARATTERISTICHE

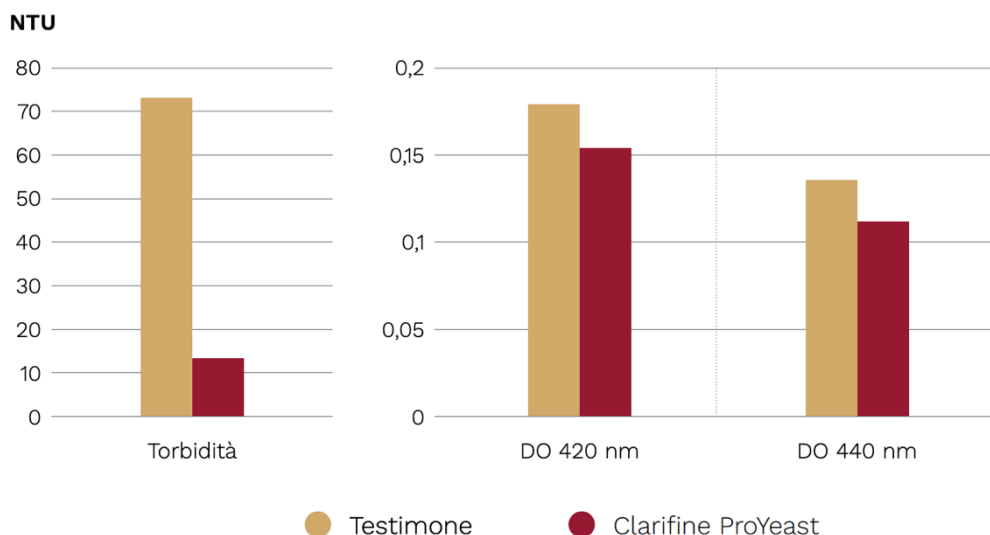
Clarifine ProYeast è un chiarificante a base di estratto proteico di lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Il suo rispettoso processo di estrazione consente di ottenere una proteina di lievito, con un peso molecolare superiore a 15 KDa e con un'ottima capacità legante, ideale per chiarificazioni sottili di vini bianchi, rosati e rossi.

APPLICAZIONE

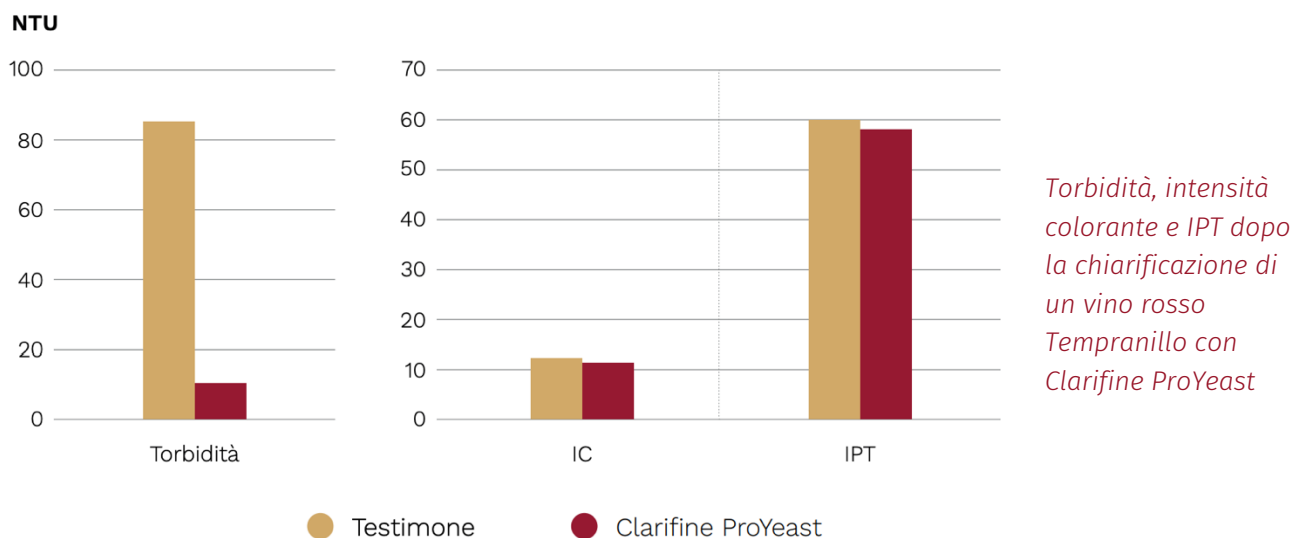
La sua ottima capacità legante favorisce la pulizia dei vini, aumentandone anche la brillantezza.

In vini bianchi, rosati e rossi con l'obiettivo di:

- Favorisce l'eliminazione dei polifenoli ossidati e ossidabili, proteggendo il vino dall'ossidazione ed evitando l'imbrunimento e la perdita aromatica.
- Affinamento rispettoso, elimina i tannini più astringenti, migliorando la morbidezza e rispettando la struttura del vino.
- Caratteristiche organolettiche migliorate, si ottengono vini con maggiore franchezza aromatica.
- Non provoca instabilità proteica.



Parametri di torbidità e parametri di colore dopo la chiarificazione di un vino bianco Chardonnay utilizzando Clarifine ProYeast



COMPOSIZIONE

Estratto proteico di lievito *Saccharomyces cerevisiae*.

DOSE

Vino bianco e rosato: 1-10 g/hl

Vino rosso: 5-20 g/hl

Dose massima legale:

Mosto, vino bianco e vino rosato: 30g/hl ; Vino rosso: 60g/hl

MODO D'USO

1. Diluire la quantità necessaria di Clarifine ProYeast in acqua in rapporto 1:10 ed omogeneizzare
2. Una volta sciolto, aggiungere al volume totale ed omogeneizzare mediante rimontaggio

**Nei vini bianchi e rosati, per migliorare la flocculazione si consiglia di aggiungere coadiuvanti di chiarificazione come bentonite, sol di silice o tannino.*

ASPETTO FISICO

Granuli fini giallastri.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 899 (rev.0)

Azoto totale [%]	> 8
Residuo secco [%]	> 85
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Lieviti vitali [UFC/g]	< 10 ²
Muffe [UFC/g]	< 50
Batteri lattici [UFC/g]	< 1
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 10

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

CLARIFINE PROYEAST /Rev.0/ Data: 09/05/2023