

Clarifine Vegan

Chiarificazione naturale e rispettosa dei vini



CARATTERISTICHE

Clarifine VEGAN è un chiarificatore complesso a base di estratto proteico di lievito e proteine vegetali, il suo utilizzo dà origine a vini con elevata limpidezza e brillantezza.

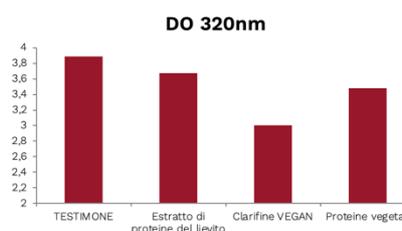
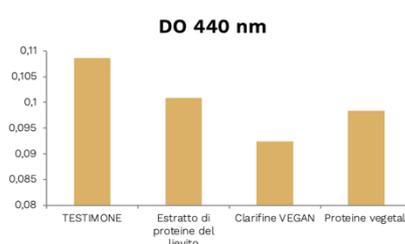
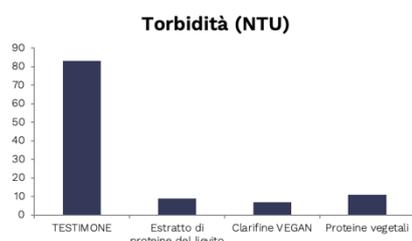
La combinazione sinergica di proteine conferisce a Clarifine VEGAN un'ottima capacità chiarificante, la proteina vegetale favorisce l'eliminazione dei polifenoli ossidati e ossidabili, mentre l'estratto proteico di lievito migliora le sensazioni tattili del vino, riducendo astringenza e amarezza.

APPLICAZIONE

Clarifine VEGAN ha un alto potere chiarificante, è stato sviluppato per il trattamento di vini bianchi, rosati e rossi.

Nei vini bianchi e rosati:

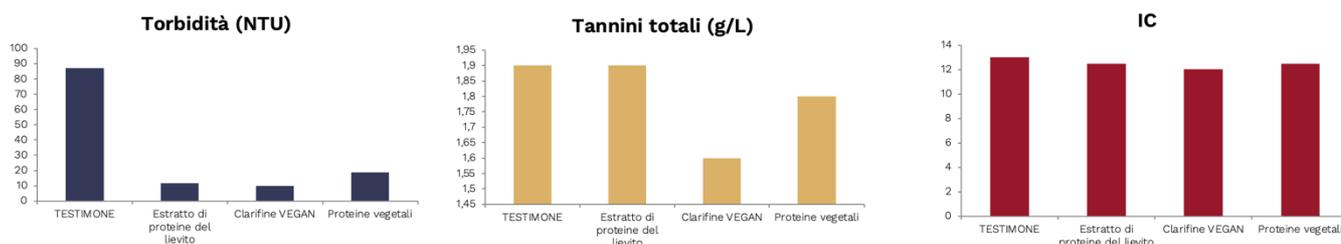
- Elimina i polifenoli ossidati e ossidabili, proteggendo il vino dall'ossidazione.
- Riduce le sensazioni astringenti e amare.
- Migliora l'untuosità.



Torbidità e assorbanza a 320nm (polifenoli potenzialmente ossidabili), assorbanza a 440 (polifenoli ossidati) dopo chiarificazione di un vino bianco Sauvignon Blanc

Nei vini rossi:

- Riduce il carico polifenolico, principalmente eliminando quei tannini più reattivi.
- Diminuisce le sensazioni astringenti e amare.
- Migliora l'untuosità.



Torbidità e intensità colorante e tannini totali dopo la chiarifica di un vino rosso Syrah

COMPOSIZIONE

Estratto proteico di lieviti *Saccharomyces cerevisiae* e proteine vegetali pure da pisello (*Pisum sativum*).

DOSE

Vino bianco e rosato: 2-10 g/hl

Vino rosso: 5-20 g/hl

Dose massima legale:

Mosto, vino bianco e vino rosato: 60g/hl; Vino rosso: 100g/hl

MODALITÀ D'USO

1. Diluire la quantità necessaria di Clarifine Vegan in acqua in un rapporto di 1:10 e omogeneizzare
2. Una volta sciolto, aggiungere al volume totale e omogeneizzare pompando sopra

**Nei vini bianchi e rosati, per migliorare la flocculazione è consigliabile aggiungere coadiuvanti chiarificanti come bentonite, silica sol o tannino.*

ASPETTO FISICO

Granuli gialli fini.

PRESENTAZIONE

Contenitori da 1 kg e 10 kg.

PROPRIETA' FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 900 (rev.0)

Azoto totale [%]	> 8
Residuo secco [%]	> 85
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Lieviti vitali [CFU/g]	< 102
Stampi [CFU/g]	< 50
Batteri lattici [CFU/g]	< 1
<i>Salmonella</i> [CFU/25 g]	Assenza
<i>E. coli</i> [CFU/25 g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [CFU/g]	Assenza
Coliformi totali [CFU/g]	< 10

CONSERVAZIONE

Conservare nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Consumo preferenziale: entro 3 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex enologico internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68