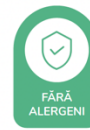


Clarifine Proyeast

Limpezirea naturală și respectuoasă a vinurilor



CARACTERISTICI

Clarifine ProYeast este un clarificator pe bază de extract proteic din drojdiile *Saccharomyces cerevisiae*. Procesul său respectuos de extracție permite obținerea unei proteine de drojdie, cu o greutate moleculară mai mare de 15 kDa și cu o capacitate excelentă de lipire, ideală pentru clarificări respectuoase ale vinurilor albe, roze și roșii.

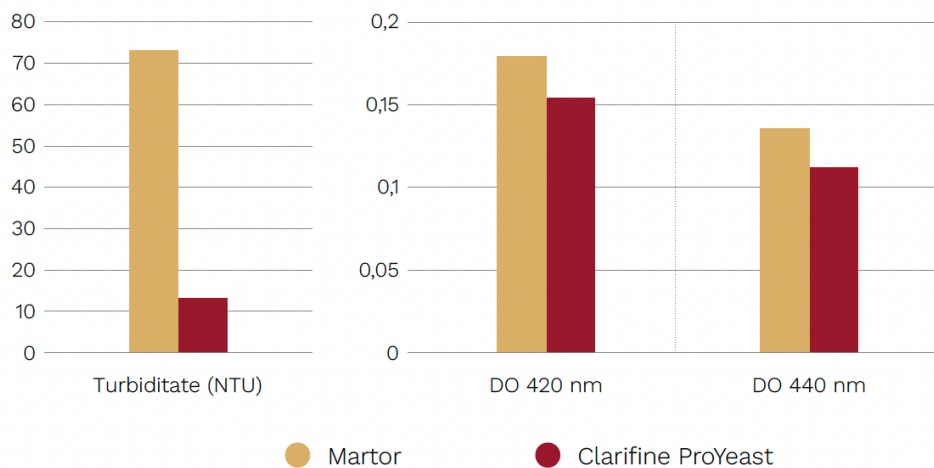
APLICAȚIE

Capacitate excelentă de lipire, favorizează curățenia vinurilor, sporindu-le strălucirea.

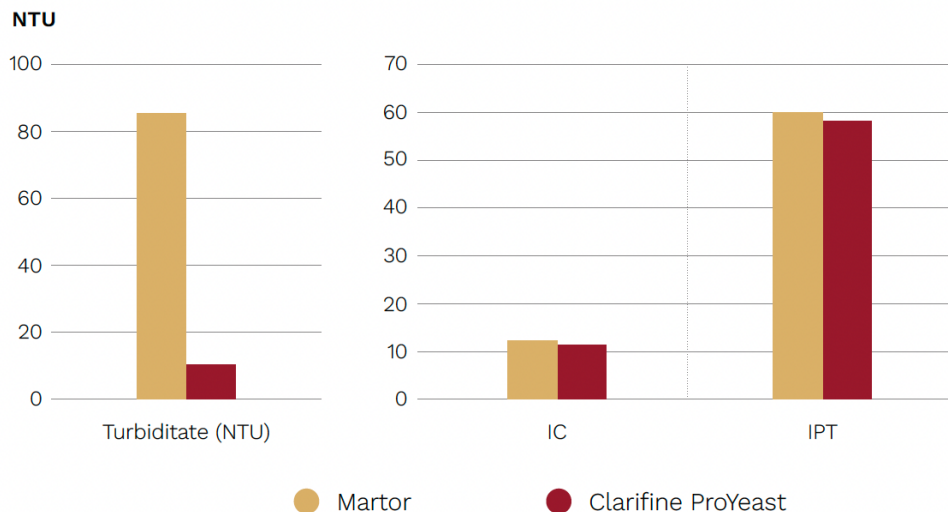
În vinurile albe, roze și roșii, cu scopul:

- Eliminați polifenolii oxidați și oxidabili, protejând vinul de oxidare, prevenind rumenirea și pierderea aromatică.
- Eliminați taninurile cele mai astringente și amare, îmbunătățind onctozitatea și respectând structura vinului.
- Îmbunătățind caracteristicile senzoriale, se obțin vinuri cu o franchețe aromatică mai mare.
- Nu produce instabilitate proteică.

NTU



Parametrii de turbiditate și culoare după limpezirea unui vin alb Chardonnay folosind Clarifine ProYeast



Turbiditatea, intensitatea culorii și IPT după limpezirea unui vin roșu Tempranillo folosind Clarifine ProYeast

COMPOZIȚIE

Extract proteic din drojii de *Saccharomyces cerevisiae*.

DOZA

Vin alb și roze: 1-10 g/hl

Vin roșu: 5-20 g/hl

Doza maximă legală:

Must, vin alb și vin roze: 30g/hl; Vin roșu: 60g/hl

CUM SE UTILIZEAZĂ

1. Se diluează cantitatea necesară de Clarifine ProYeast în apă într-un raport de 1:10 și se omogenizează
2. Odată dizolvat, se adaugă la volumul total și se omogenizează prin pompare

* În vinurile albe și roze, pentru a îmbunătăți flocularea, se recomandă adăugarea de adjuvanți de limpezire, cum ar fi bentonita, solul de siliciu sau taninul.

ASPECTUL FIZIC

Culoare gălbuie granulată fină.

PREZENTARE

Recipiente de 1 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 899 (rev.0)

Azot total [%]	> 8
Reziduuri uscate [%]	> 85
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Drojii viabile [UFC/g]	< 102
Matrițe [CFU/g]	< 50
Bacterii lactice [CFU/g]	< 1
<i>Salmonella</i> [CFU/25 g]	Absență
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Absență
<i>Stafilococ auriu</i> [UFC/g]	Absență
Total bacterii coliforme [UFC/g]	< 10

CONSERVARE

A se păstra în recipientul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri.

Odată deschis, trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma de preferință înainte de: în termen de 3 ani de la ambalare.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs în conformitate cu Codexul oenologic internațional și cu Regulamentul (UE) 2022/68