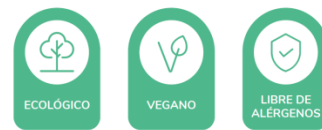


Clarifine Vegan

Limpezirea naturală și respectuoasă a vinurilor



CARACTERISTICI

Clarifine VEGAN este un clarificator complex pe bază de extract proteic de drojdie și proteine vegetale, utilizarea sa dă naștere unor vinuri cu claritate și strălucire ridicate.

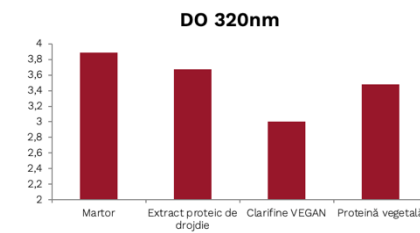
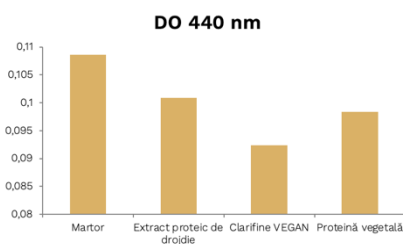
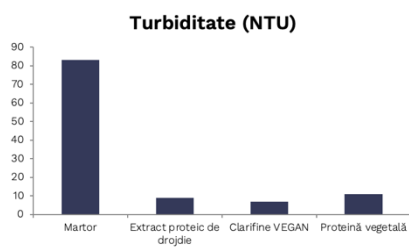
Combinatia sinergica de proteine confera Clarifine VEGAN o excelenta capacitate de clarificare, proteina vegetala favorizeaza eliminarea polifenolilor oxidati si oxidabili, in timp ce extractul proteic din drojdii imbunatateste senzatiile tactile ale vinului, reducand astringenta si amara.

APLICAȚIE

Clarifine VEGAN are o mare putere de clarificare, a fost dezvoltat pentru tratarea vinurilor albe, roze și roșii.

În vinurile albe și roze:

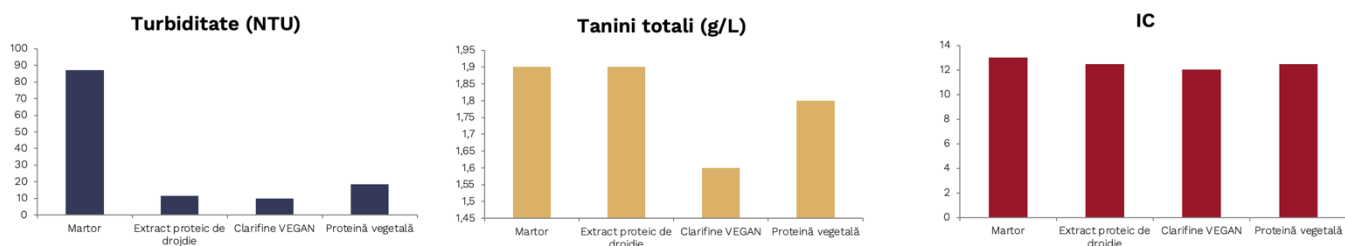
- Elimină polifenolii oxidați și oxidabili, protejând vinul de oxidare.
- Reduce senzațiile astringente și amare.
- Îmbunătățește onctuozitatea.



Turbiditate și absorbție la 320nm (polifenoli potențial oxidabili), absorbție la 440 (polifenoli oxidați) după limpezirea unui vin alb Sauvignon Blanc

În vinurile roșii:

- Reduce încărcătura polifenolică, în principal prin eliminarea taninurilor mai reactive.
- Scade senzațiile astringente și amare.
- Îmbunătățește onctuozitatea.



Turbiditate și intensitate Colorant și tanin total după limpezirea unui vin roșu Syrah

COMPOZIȚIE

Extract proteic din drojdia *Saccharomyces cerevisiae* și proteine vegetale pure din mazăre (*Pisum sativum*).

DOZA

Vin alb și roze: 2-10 g/hl

Vin roșu: 5-20 g/hl

Doza maximă legală:

Must, vin alb și vin roze: 60g/hl; Vin roșu: 100g/hl

CUM SE UTILIZEAZĂ

1. Se diluează cantitatea necesară de Clarifine Vegan 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

Granule fine gălbui.

PREZENTARE

Containere de 1 kg și 10 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 900 (rev.0)

Azot total [%]	> 8
Reziduuri uscate [%]	> 85
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Drojii viabile [CFU/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.

Consum preferențial: în termen de 3 ani de la ambalare.

RGSEAA: 31.00391/CR

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