

CLARIFIANT NAT™

CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

CLARIFIANT NAT™ es una preparación a base de bentonitas sódicas naturales y para su uso en el removido y la clarificación en botella de los vinos espumosos elaborados según el método tradicional.

El **CLARIFIANT NAT™** ha sido seleccionado por su gran capacidad de floculación y de absorción de las levaduras durante la toma de la espuma, garantizando una perfecta clarificación del vino en las operaciones de removido.

El **CLARIFIANT NAT™** es de origen natural (no activado), por lo que pueden utilizarlo elaboradores certificados NOP.

APLICACIÓN

Homogeneizar bien **CLARIFIANT NAT™** antes de su uso (las dos fases que aparecen son habituales en este tipo de producto y no afecta a su eficacia), e incorporarlo justo antes del tiraje.

Se añadirá en último lugar después del licor y de las levaduras.

La estructura de los vinos y la eficacia de la clarificación se verán reforzadas por el uso conjunto del **CLARIFIANT NAT™** y del tanino **ESSENTIAL ANTIOXIDANT™** a razón de 2 g/hl. Este último se añadirá al vino antes del **CLARIFIANT NAT™** y separado de este.

Mantener una agitación constante de la mezcla durante toda la duración del vertido.

Nota: La eficacia del removido está condicionada por la cantidad de levadura presente al final de la toma de espuma. Por lo tanto, es preciso asegurarse de que la cantidad de levadura activa añadida al tiraje se encuentra entre 1 y 2 millones por mL de vino, y que la temperatura de toma de espuma se mantiene entre 12 y 15 °C. Esto garantizará que la proporción entre levadura y **CLARIFIANT NAT™** sea óptima.

DOSIS DE EMPLEO

- 8 a 10 cL/hL de vino.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- En 10 L

Debe conservarse en un local seco, bien ventilado, exento de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C, protegido de la luz.

Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.