

CLARIFIANT S™

CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

CLARIFIANT S™ es una preparación a base de bentonitas sódicas que facilita el removido de los vinos espumosos. Se adapta tanto al removido tradicional como al removido automático.

CLARIFIANT S™ facilita la sedimentación del depósito en la botella. Al volverse menos polvoriento y más compacto, este depósito baja con más facilidad hacia el cuello de la botella durante el removido.

El fuerte poder clarificante de la bentonita mejora la limpidez del vino, y le otorga una perfecta brillantez al final del removido.

CLARIFIANT S™ da un resultado aún mejor cuando se utiliza en asociación con **PHOSPHATES MAZURE™**.

Preparado principalmente a partir de una bentonita que posee un débil poder desproteinizante, **CLARIFIANT S™** no perjudica en nada la fineza ni la persistencia de la espuma.

MODO DE EMPLEO

Incorporar **CLARIFIANT S™** justo antes del tiraje, una vez agregado el licor y los fermentos.

Le recomendamos la utilización conjunta con **SOLUTION ST™** (2 cL/hL).

Homogeneizar cuidadosamente y mantener en agitación constante durante el embotellado.

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 S™** sea óptima.

DOSIS DE EMPLEO

- 8 a 9 cL/hL de vino.
- En caso de utilización conjunta de **CLARIFIANT S™** y de **PHOSPHATES MAZURE™** :
- **PHOSPHATES MAZURE™** : 2 cL/hL
- **CLARIFIANT S™** : 8 cL/hL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Botellas de 1L
- Bidones de 5L y de 10.

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25 °C, al abrigo de la luz.

Nunca utilizar un envase abierto de un año para otro.

La fecha óptima de utilización de **CLARIFIANT S™** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.