

CLARIFIANT XL

ОСВЕТЛЕНИЕ - СТАБИЛИЗАЦИЯ

CLARIFIANT XL - оптимизированное вспомогательное средство, применяется при тираже игристых вин, облегчает проведение операции ремюажа.

ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

КЛАРИФЬАНТ XL - технологическое вспомогательное средство [адъювант] для ремюажа, состоит из чистого бентонита, отобранного по большой степени однородности его структуры, и силиката [каолина], способствует выпадению и уплотнению осадка. Сочетание этих компонентов обеспечивает высокую способность к осветлению и осаждению, препарат особенно эффективен при возникновении затруднений в процессе ремюажа.

Нет необходимости добавлять другие вспомогательные агенты [ко-адъюванты] для операции ремюажа.

Применение **КЛАРИФЬАНТ XL** содействует получению компактного, не прилипающего к стенкам бутылки и легко удаляемого осадка. По окончании ремюажа вино приобретает кристальную прозрачность и блеск.

КЛАРИФЬАНТ XL полностью подходит для использования при ручном и автоматизированном ремюаже.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Хорошо перемешать **КЛАРИФЬАНТ XL** до однородного состояния перед использованием.

Ввести **КЛАРИФЬАНТ XL** непосредственно перед тиражом после добавления и тщательного перемешивания до однородного состояния ликёра и дрожжевой разводки.

Для того, чтобы усилить структуру вина и избежать появления редутивных тонов соединений серы, рекомендуется добавление 2 сл/гл [20 мл/гл] препарата SOLUTION ST / РАСТВОР СТ.

Производить постоянное перемешивание в течение всего процесса розлива в бутылки.

ДОЗИРОВКА

- 6 - 8 сл/гл [60 - 80 мл/гл] для белых игристых вин
- 8 - 10 сл/гл [80 - 100 мл/гл] для розовых и красных игристых вин

Для определения оптимальной дозы желательно всегда предварительно делать опытные тиражи.

РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 10 л

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов и доступа света при температуре в пределах от 5 до 25 °C.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.

CLARIFIANT XL

**Ремюаж без затруднений в короткие сроки
для получение кристально-прозрачных вин с блеском**

ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

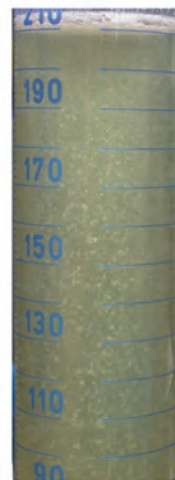
Для потребителя качество игристого вина, производимого по классической технологии, тесно связано с его внешним видом. Таким образом, **прозрачность и блеск** являются основными показателями. Производители стремятся получить мутность менее 1 NTU и часто около 0,5 NTU при длительности ремюажа менее 5 дней. Указанные значения могут быть достигнуты, только при условии, если используемое осветляющее средство [адъювант] обеспечит полную когезию [сцепление частиц] осадка без каких-либо остаточных следов [«маски» и т.д.] на стенках бутылки во время дегоржирования.

НАШИ РЕШЕНИЯ

В течение многих лет IOC [Институт Энологии Шампани] работает над этой темой. Выясняется, что помимо штамма дрожжей, используемых для шампанизации, и состава самого вина, определяющим фактором является соотношение числа дрожжевых клеток после завершения вторичного брожения и количества вспомогательного средства - адъюванта, введенного при тираже.

Так, если вторичное брожение [«приз де мусс»] проходит при температурах, близких к 10 - 15°C, качественный результат проведенного ремюажа зачастую будет выше для того же тиража, чем при 15 - 20°C. Это объясняется большей концентрацией дрожжей, получаемой во втором случае после завершения процесса.

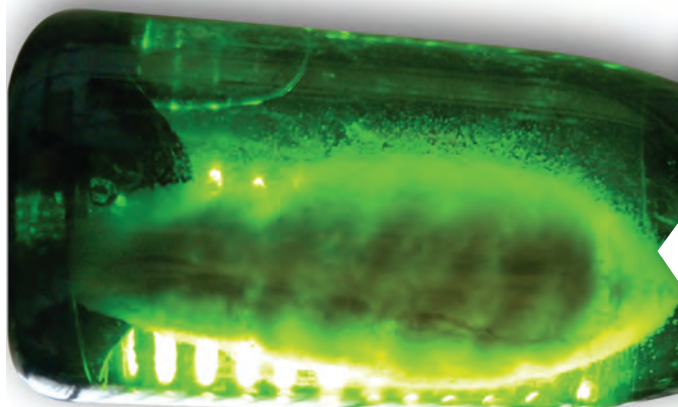
Как правило, в качестве оптимальной дозы для ремюажа принимают количество бентонита около 0,05 - 0,07 г на бутылку при тираже белых вин.



Оптимальное
соотношение кол-ва
дрожжевых клеток
и КЛАРИФЬАНТ XL



Избыточное
содержание дрожжей
относительно кол-ва
КЛАРИФЬАНТ XL



**Решение - более «надёжные» вспомогательные
средства [адъюванты] для ремюажа, которые
могут «адаптироваться» к варьирующимся
конечным концентрациям дрожжей.**

**КЛАРИФЬАНТ XL специально
разработан для этих целей**