

CLARIFIANT XL

CLARIFICACIÓN - ESTABILIZACIÓN

CLARIFIANT XL es un adyuvante de tiraje optimizado que facilita las operaciones de removido de los vinos efervescentes.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

CLARIFIANT XL es un adyuvante de removido compuesto de una bentonita pura y seleccionada por su gran homogeneidad, así como de un silicato que permite un asentamiento excelente del sedimento. La combinación de estos componentes ofrece un elevado poder de clarificación y sedimentación, particularmente eficaz en los removidos difíciles.

No se precisa ningún otro coadyuvante para la operación de removido.

CLARIFIANT XL permite obtener un depósito compacto, no adherente y fácil de eliminar.

Se mejora la limpidez del vino, lo que le confiere un brillo perfecto al final del removido.

CLARIFIANT XL se adapta perfectamente a los removidos manuales o automatizados.

MODO DE EMPLEO

Mezclar bien **CLARIFIANT XL** antes del uso.

Incorporar **CLARIFIANT XL** justo antes del tiraje, después de haber añadido y mezclado bien el licor y los fermentos.

Para reforzar la estructura de los vinos y evitar la aparición de sabores de reducción, se recomienda añadir 2 cl/hl de SOLUTION ST.

Mantener en agitación permanente mientras duren las operaciones de embotellado.

DOSIS DE EMPLEO

- 6 à 8 cL/hL para los vinos efervescentes blancos.
- 8 à 10 cL/hL para los vinos efervescentes rosados o tintos.

Para ajustar la dosis, se recomienda siempre la realización de pruebas de tiraje.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 10 L

Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C y protegido de la luz directa.

Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.

CLARIFIANT XL

El removido fácil y rápido para unos vinos brillantes

SUS NECESIDADES

Cuando se utiliza el método tradicional, la calidad del vino efervescente para el consumidor está íntimamente ligada a su aspecto. En este sentido, **su brillo es esencial**. Los fabricantes buscan niveles de turbidez siempre inferiores a 1 NTU y, a menudo, cercanos a 0,5 NTU, con tiempos de removido inferiores a 5 días. Estos valores solo se pueden obtener si el adyuvante permite una cohesión total del sedimento sin traza residual alguna (“máscaras”, etc.) en el cuerpo de la botella en el momento del degüello.

NUESTRAS SOLUCIONES

Desde hace varios años, el I.O.C. trabaja en este tema y parece que – además de la calidad de la levadura empleada en la fase de formación de espuma o del propio vino – el coeficiente entre la cantidad de levadura al final de la fase de formación de espuma y la cantidad de adyuvante agregado en el tiraje es determinante.

De este modo, unas fases de formación de espuma realizadas a temperaturas comprendidas entre los 10 y los 15°C mostrarán calidades de removido superiores a estos mismos tirajes efectuados a temperaturas comprendidas entre los 15 y los 20°C. La explicación radica en la cantidad de levadura, que es superior en el segundo caso al final de la etapa de formación de espuma.

En general, y para obtener un removido óptimo, se admite una cantidad de 0,05 g a 0,07 g de bentonita/botella.



Coef. levadura /
CLARIFIANT XL
óptimo



Exceso de levadura
respecto a la cantidad
de clarificante

La solución se encuentra en unos adyuvantes de removido más **“sólidos”** y **capaces de adaptarse** a estas variaciones en las concentraciones finales de levaduras.

CLARIFIANT XL ha sido formulado para responder a estas expectativas.

