

# CLARIFIANT S

## CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

### 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 desproteínizante, **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.

### DOSIS DE EMPLEO

• 7 a 8 cL/hL de vino.

• En caso de utilización conjunta de **CLARIFIANT S** y de PHOSPHATES MAZURE :

PHOSPHATES MAZURE : 2 cL/hL

**CLARIFIANT S** : 6 a 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.