SCHEDA TECNICA DEL: 06/03/2023

CLARITO® SP

CHIARIFICANTE POLICOMPOSTO ALLERGEN FREE AD ELEVATO POTERE STABILIZZANTE

COMPOSIZIONE

Proteine vegetali selezionate per la loro carica elettrica 10%, P.V.P.P. (E1202) 26 %, Bentonite attivata 61%, Bicarbonato di potassio (E 501) 3%.

CARATTERISTICHE

CLARITO® SP è un chiarificante policomposto ad elevato potere stabilizzante nei confronti delle sostanze fenoliche ed in parte di quelle proteiche.
L'alto tenore di polivinilpolipirrolidone di elevata qualità, assicura un adsorbimento specifico di sostanze fenoliche a carattere tannico e maggiormente ossidate. L'azione viene sinergizzata dalla presenza di proteine vegetali selezionate attraverso lo studio della carica elettrica superficiale, per la loro attività detannizzante specifica nel migliorare la tenuta redox del vino.
CLARITO® SP – Linea WANAX® non contiene prodotti considerati "allergeni alimentari" secondo quando stabilito dalla normativa vigente. Inoltre, le materie prime non derivano da organismi geneticamente modificati (è un prodotto OGM-free).
La bentonite utilizzata in CLARITO® SP è caratterizzata da un alto potere disperdente dei principi attivi, da una spiccata capacità chiarificante e da un buon effetto deproteinizzante in grado di contribuire all'ottenimento della stabilità proteica dei vini.
Le proteine nobili vegetali presenti nella formulazione originale di CLARITO® SP non rappresentano causa di surcollaggio.

IMPIEGHI

Per la sua alta specificità d'azione il CLARITO® SP è consigliato nel trattamento di vini di pregio per prevenire gli effetti delle ossidazioni a carico delle sostanze fenoliche.
In particolare trova impiego per migliorare le caratteristiche dei vini bianchi e rosati ossidati, per limitare la tannicità dei vini rossi giovani, per eliminare la sensazione di ossidato e per migliorare la tonalità del colore dei vini rossi invecchiati; la sua applicazione può essere estesa anche al trattamento dei mosti ed aceti.
Nei trattamenti di stabilizzazione finali dei vini, soprattutto bianchi, l'effetto stabilizzante di CLARITO® SP nei confronti delle sostanze proteiche potrebbe risultare, ad una verifica con il Proteotest (test per la valutazione della stabilità proteica), insufficiente; in questi casi si consiglia di integrare la chiarifica con la bentonite ad elevato potere deproteinizzante PLUSGRAN® GEL.

Per l'impiego di CLARITO® SP attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

SCHEDA TECNICA DEL: 06/03/2023

CLARITO® SP

CHIARIFICANTE POLICOMPOSTO ALLERGEN FREE AD ELEVATO POTERE STABILIZZANTE

MODALITÀ D'USO

Disperdere CLARITO® SP in 10 o più parti di acqua, lasciare rigonfiare per alcune ore, quindi addizionare al prodotto da trattare omogeneizzando accuratamente.

DOSI

Da 50 a 100 g/hL per mosti ed aceti;
da 10 a 80 g/hL per vini bianchi;
da 10 a 60 g/hL per vini rossi;
da 80 a 120 g/hL per vini instabili e/o ossidati.

CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g.
Sacchi da 15 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com