

cap. 5 Clarificantes

● CLARFINE

(PVPP con soporte de celulosa)

DEFINICION

Tratamiento preventivo o curativo de la oxidación de los mostos y de los vinos. Tratamiento de los vinos prensa.

INTERES ENOLOGICO

- Clarfine tiene como característica principal la capacidad de fijar selectivamente los compuestos fenólicos de menor peso molecular (catequinas, leucoantocianos) responsables del pardeamiento de los vinos y de los sabores herbáceos, que los productos tradicionales no logran eliminar totalmente.
- Clarfine sedimenta rápidamente y de forma compacta, lo que lo hace un producto muy rentable.
- El soporte de celulosa le da todavía más eficacia a Clarfine y facilita su manipulación.

DOSIS DE EMPLEO

Tratamiento preventivo	10 a 20 g/hl.
Tratamiento curativo	20 a 50 g/hl.
Dosis máxima legal permitida (PVPP)	80 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- Mezclar la cantidad necesaria de Clarfine en 6 veces su peso de agua y esperar 1 a 2 horas.
- Luego, introducir poco a poco y de manera homogénea, y mantener en suspensión por lo menos 30 minutos removiendo sin aireación.
- También se obtienen buenos resultados incorporando Clarfine en el transcurso de la filtración con tierra de diatomeas.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1kg.

CONSERVACION

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar ventilado.