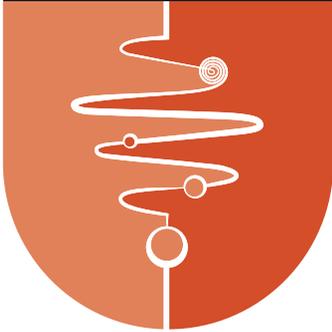


CLARIFICANTES



CLARITO® SP

CLARIFICANTE POLICOMPOSTO
COM ELEVADO PODER ESTABILIZANTE

COMPOSIÇÃO



Proteínas vegetais selecionadas pelas suas cargas elétricas 10%, PVPP 26%, Bentonite ativada (E558) 61%, Bicarbonato de potássio (E501) 3%.

CARACTERÍSTICAS



CLARITO® SP é um clarificante policomposto com elevado poder estabilizante das substâncias fenólicas e em parte, das proteicas. O elevado teor em polivinilpirrolidona, de elevada qualidade, assegura uma absorção muito específica das substâncias fenólicas com carácter tanínico mais oxidadas.

A ação em sinergia pela presença de proteínas vegetais selecionadas pela carga elétrica superficial, e a atividade específica com os polifenóis.

A bentonite utilizada no CLARITO® SP, tem um elevado poder dispersante dos princípios ativos, uma elevadíssima capacidade clarificante e um efeito desproteinizante que contribui à estabilidade proteica dos vinhos.

As proteínas vegetais, presentes na formulação original do CLARITO® SP não provocam sobre colagem.

APLICAÇÕES



Pela sua elevada especificidade de ação, CLARITO® SP é aconselhado no tratamento de vinhos de prestígio, para prevenir os efeitos da oxidação das substâncias fenólicas. Encontra aplicação, em particular, no melhoramento das características dos vinhos brancos e rosados oxidados, na diminuição da tanicidade dos vinhos tintos jovens, no melhoramento da tonalidade da cor e eliminação da sensação de oxidação nos vinhos tintos velhos.

Nos tratamentos de estabilização final dos vinhos, sobretudo nos brancos, o efeito estabilizante do CLARITO® SP sobre as substâncias proteicas, pode resultar insuficiente após verificação com o Poteotest (teste para a verificação da estabilidade proteica); nestes casos aconselha-se integrar na clarificação a bentonite PLUSGRAN® GEL que possui um elevado poder desproteinizante.

O uso de CLARITO® SP deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA
VASON



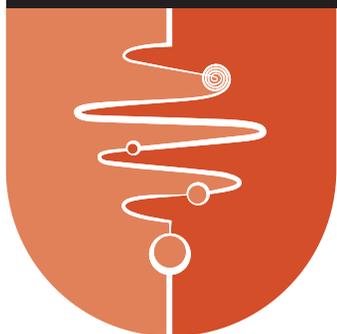
Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com

CLARIFICANTES



CLARITO® SP

CLARIFICANTE POLICOMPOSTO
COM ELEVADO PODER ESTABILIZANTE



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o CLARITO® SP em 10 partes ou mais de água, deixar reidratar durante algumas horas e seguidamente adicionar ao produto a tratar.



DOSES

50 - 100 g/hl nos mostos;
10 - 80 g/hl nos vinhos brancos;
10 - 60 g/hl nos vinhos tintos;
80 - 120 g/hl nos vinhos instáveis e/ou oxidados.

AVISO; o limite máximo por lei de P.V.P.P é de 80 g/hl, que corresponde a uma dose de CLARITO® SP de 308 g/hl.



EMBALAGEM

Saco de 0,5 kg e 10 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com