

CLARIFIANT S

CLARIFICAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO

APLICAÇÕES ENOLOGICAS

CLARIFIANT S é uma preparação à base de bentonites sódicas que facilitam a "remuage" dos vinhos efervescentes.

Adapta-se muito bem quer à "remuage" tradicional quer à "remuage" automática.

CLARIFIANT S facilita a sedimentação do depósito na garrafa. Este depósito torna-se menos pulverulento e mais compacto, descendo mais facilmente no gargalo da garrafa durante a "remuage". O forte poder clarificante das bentonites melhora a limpidez do vinho, conferindo-lhe brilho após a operação de "remuage".

CLARIFIANT S permite obter um melhor resultado se for utilizado em associação com PHOSPHATES MAZURE.

Preparado essencialmente a partir de bentonites com baixo poder desproteinizante, o **CLARIFIANT S** não prejudica nem a elegância, nem o comportamento da "prise de mousse" (espumantização).

MODO DE UTILIZAÇÃO

Incorporar o **CLARIFIANT S** imediatamente antes da tiragem, após a adição do licor e do fermento.

Aconselhamos a utilização de **CLARIFIANT S** em associação com SOLUTION ST (2 cL/hL)

Homogeneizar com precaução e manter em agitação permanente, durante toda a duração do engarrafamento.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 5 a 8 cL/hL de vinho.

No caso de uma utilização conjunta de **CLARIFIANT S** e de PHOSPHATES MAZURE:

PHOSPHATES MAZURE: 2 cL/hL

CLARIFIANT S: 6 a 8 cL/hL

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em 1 L
- Em 5 L, 10 L
- Caixas : 15 x 1 L

Conservar a uma temperatura inferior a 25 °C, num local seco e isento de odores.

Não reutilizar uma embalagem aberta de um ano para o outro.

O melhor período para a utilização de **CLARIFIANT S** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.