

# CLARIFIANT S

## CHIARIFICA - STABILIZZAZIONE

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**CLARIFIANT S** è una preparazione a base di bentonite che facilita il *remuage* dei vini spumanti. Si applica sia al *remuage* tradizionale che al *remuage* automatico.

**CLARIFIANT S** facilita la sedimentazione del deposito nella bottiglia. Questo deposito, reso meno polverulento e più compatto, scende più facilmente verso il collo della bottiglia durante il *remuage*.

Il forte potere chiarificante della bentonite migliora la limpidezza, donando allo spumante una brillantezza in fase di *remuage*.

**CLARIFIANT S** dà un miglior risultato quando è utilizzato in associazione con PHOSPHATES MAZURE .

Preparato essenzialmente a partire da bentonite con un debole potere deproteinizzante, **CLARIFIANT S** non interviene né sulla finezza né sulla tenuta della spuma.

### MODI D'IMPIEGO

Incorporare **CLARIFIANT S** in fase di tiraggio, dopo l'aggiunta della *liqueur* e dei lieviti. Omogeneizzare con precauzione e mantenere in agitazione costante per tutta la durata del tiraggio.

### DOSI D'IMPIEGO

- Da 7 a 8 cL per ettolitro di vino.
- Si raccomanda l'utilizzo congiunto di **CLARIFIANT S** e di PHOSPHATES MAZURE nelle proporzioni seguenti :
  - PHOSPHATES MAZURE : 2 cL/hL
  - **CLARIFIANT S** : 6 a 8 cL/hL

### CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 L, 10 L

Conservare a temperature moderate tra 5 e 25°C, nel loro imballo d'origine, non esporre alla luce.