

# 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.

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 i PHOSPHATES MAZURE.

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

### MODI D'IMPIEGO

Incorporare il **CLARIFIANT S** in fase di tiraggio, dopo l'aggiunta della liqueur e dei lieviti.

Omogeneizzare con precauzione e mantenere in agitazione permanente per tutta la durata del tiraggio.

### DOSI D'IMPIEGO

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

### CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 L, 5 L, 10 L

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