



TE



TE



CLARIFIANT XL

L'agitazione facile e rapida per vini brillanti

LE VOSTRE ESIGENZE

Con il metodo tradizionale, la qualità di un vino effervescente per il consumatore è intimamente legata alla sua apparenza. Ataletitolo, la sua brillantezza è essenziale. Gli elaboratori del vino ricercano sempre delle torbidità inferiori a 1 NTU e spesso prossime di 0,5 NTU con dei tempi di agitazione inferiori a 5 giorni. Tali valori possono essere ottenuti solo ed unicamente se il coadiuvante impiegato permette una coesione totale del sedimento senza alcuna traccia residua ('maschere', ecc. E) sul corpo della bottiglia al momento dello scarico.

LE NOSTRE SOLUZIONI

Lavorando da diversi anni su questa tematica, l'IOC ha constatato che - oltre alla qualità del lievito utilizzato per la presa della schiuma o del vino stesso - è determinante il ratio tra il numero di lieviti utilizzati alla fine della presa della schiuma e la quantità di coadiuvante introdotta.

Così, prese di schiuma realizzate a delle temperature prossime di 10 o 15 °C mostreranno delle qualità di agitazione spesso superiori a queste stesse spillature effettuate a 15 o 20 °C. La spiegazione si trova nella quantità di lieviti che nel secondo caso alla fine della presa di schiuma è superiore.

In generale, per ottenere una agitazione ottimale, si ammette che è necessario una quantità di 0,05 g - 0,07 g di bentonite per bottiglia.



Ratio ottimale
lievito /
CLARIFIANT XL



Eccesso di lievito
rispetto alla quantità
di CLARIFIANT XL

La soluzione si trova quindi nell'uso di coadiuvanti di agitazione più **'robusti'** e in **arado di adattarsi** a tali variazioni di concentrazione finale di lieviti.

CLARIFIANT XL è stato appositamente formulato per rispondere a tali attese.

