

CLARIFIANT XL

CHIARIFICAZIONE - STABILIZZAZIONE

CLARIFIANT XL è un coadiuvante di spillatura ottimizzato che facilita le operazioni di agitazione dei vini effervescenti.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

CLARIFIANT XL è un coadiuvante per l'operazione di agitazione composto da una bentonite pura, selezionata per la sua grande omogeneità, e da un silicato che permette un eccellente deposito del sedimento. L'unione di tali componenti assicura un elevato potere di chiarificazione e sedimentazione, particolarmente efficace per le operazioni di agitazione più difficili.

Per l'operazione di agitazione, non è presente e non è necessario nessun altro coadiuvante.

CLARIFIANT XL permette di ottenere un deposito compatto, non aderente e facile da eliminare. La limpidezza del vino è migliore e al termine dell'agitazione gli conferisce una brillantezza perfetta.

CLARIFIANT XL è perfettamente adatto per le operazioni di agitazione manuali o automatiche.

ISTRUZIONI PER L'USO

Omogeneizzare bene **CLARIFIANT XL** prima del suo impiego.

Incorporare **CLARIFIANT XL** al vino subito prima della spillatura, dopo avervi aggiunto ed avere omogeneizzato per bene il liquore e i fermenti.

Al fine di rinforzare la struttura dei vini ed evitare l'apparizione di gusti di riduzione, si consiglia di procedere all'aggiunta di 2 cL/hl di SOLUTION ST.

Mantenere in agitazione permanente per tutta la durata dell'imbottigliamento.

DOSI DA IMPIEGARE

- 6 à 8 cL/hL per i vini effervescenti bianchi.
- 8 à 10 cL/hL per i vini effervescenti rosati o rossi.

Al fine di ottimizzare il dosaggio, è sempre preferibile effettuare delle prove di spillatura.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 10 L

Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C, al riparo dalla luce.

Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

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. A tale titolo, la sua brillantezza è essenziale. Gli elaboratori del vino ricercano sempre delle torbidezze 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 ('mashere', 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 spil-lature 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 do 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 grado di **adattarsi** a tali variazioni di concentrazione finale di lieviti.

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

