

CLARIFIANT XL

CHIARIFICAZIONE - STABILIZZAZIONE

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

➤ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

CLARIFIANTXL 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.

CLARIFIANTXL 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.

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

➤ ISTRUZIONI PER L'USO

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

Incorporare **CLARIFIANTXL** al vino subito prima della spillatura, dopo avervi aggiunto ed avere omogenizzato per bene il *liqueur* 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 a 8 cL/hL per i vini effervescenti bianchi.
- 8 a 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 strettamente legata alla sua apparenza. A tale titolo, 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.] 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.

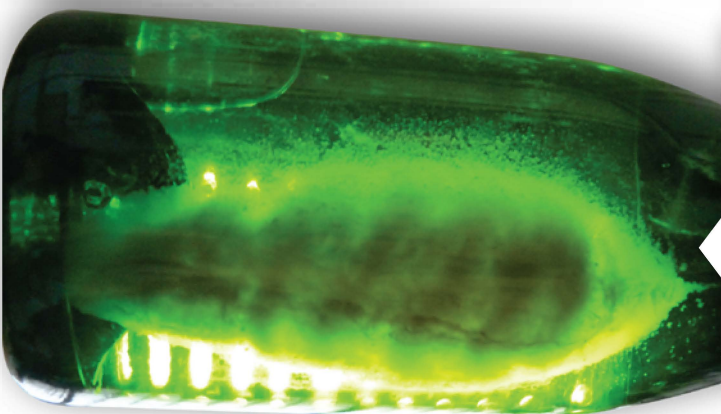
In generale, per ottenere una agitazione ottimale, si ammette che è necessario una quantità di 0,05 g - 0,07 g di bentonite per bottiglia.



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 grado di **adattarsi** a tali variazioni di concentrazione finale di lieviti.

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