

CLARIL QY

AGENT D'AFFINAGE SANS ALLERGENE ET SANS MATIÈRE ANIMAL POUR VINS ROUGE

COMPOSITION

Levures inactives, préparation à base de chitosan obtenue à partir d'*Aspergillus Niger* et d'acides organiques (acide citrique E330, E300 acide L-ascorbique, E270 L (+) de l'acide lactique).

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre beige

CLARIL QY est un agent d'affinage complexe qui répond à la tendance actuelle du marché évitant l'utilisation potentielle d'allergènes et d'ingrédients d'origine animale.

Certaines des protéines libérées par *Saccharomyces cerevisiae* ont une bonne capacité de collage, elles peuvent réduire l'astringence et peuvent améliorer les qualités sensorielles du vin.

La chitosane améliore l'action du collage.

CLARIL QY ne contient pas de composés allergène et donc il n'y a aucune obligation pour qu'il soit mentionné sur l'étiquette du vin. De plus, l'absence d'ingrédients d'origine animale rend la production de vins appropriée pour les consommateurs végétariens et végétaliens.

UTILISATION

Affinage du vin : particulièrement adapté pour le collage des vins rouge.

- Les vins rouges jeunes : réduit l'astringence, l'amertume et élimine les composants de couleurs instables
- Les vins rouges âgés : améliore la clarté, réduit la sécheresse et l'amertume, améliore les sensations de douceur.

DOSAGE

5-15 g/hL

INDICATIONS D'UTILISATION

Dissoudre **CLARIL QY** dans 10 volumes d'eau ou de vin à 15-20 ° C tout en agitant continuellement pour éviter la formation de grumeaux. Ajouter à la masse à traiter, à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi, en agitant constamment.

Maintenir en suspension pendant au moins 30 minutes pour vous assurer que le produit entre en contact avec l'ensemble du volume à traiter. Après 48 heures de contact, il est possible de transvaser et / ou filtrer le vin.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE STOCKAGE

1 kg- 10 kg

Sachet fermé: conserver dans un endroit frais, sec et aéré.

Sachet ouvert : refermer correctement et stocker comme indiqué ci-dessus.

Produit fabriqué à partir de matières premières conformes aux caractéristiques requises par le: Codex Œnologique international

Produit à usage œnologique, conformément à: Reg. (CE) N. 606/2009