

Clarificar sin Alergénicos

Gama de clarificantes policompuestos sin alergénicos

A partir del Diciembre 2010, deberán ser mencionados en etiqueta los residuos de coadyuvantes tecnológicos, que podrían estar presentes en el vino, y que están indicados en el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE, modificada por la Directiva 2007/68/CE.

Esto concierne a los siguientes coadyuvantes:

- gluten, soja y altramuç,
- albúmina de huevo,
- caseína y caseinato.

Dal Cin dispone ya de una gama consolidada de clarificantes que no comportan menciones obligatorias en etiqueta: bentonitas, clarificantes vegetales, gelatinas, etc.

Ahora, están a disposición también las versiones no alergénicas de clarificantes ya conocidos y ampliamente utilizados:

- **Claracel VIP:** coadyuvante de clarificación específico para mostos que favorece la buena marcha de la fermentación alcohólica
- **Clarapol VIP:** clarificante para mostos y vinos blancos con marcada acción estabilizante del color
- **Clarasi VIP:** clarificante y estabilizante para vinos blancos.

CLARACEL VIP

Coadyuvante de la estabilidad fenólica.

Claracel VIP se emplea durante la fermentación alcohólica de los mostos blancos para eliminar las fracciones polifenólicas inestables y oxidadas, la acción es particularmente visible sobre la corrección del color que resulta decididamente más estable en el tiempo. **Claracel VIP** tiene también un marcado efecto desproteinizante. Las fibras de celulosa presentes en la formulación desempeñan una acción reguladora y estimuladora de la fermentación alcohólica.

Al final de la fermentación el depósito de heces resulta compacto, gracias a la acción de las bentonitas.

MODO DE EMPLEO

Diluir el producto en poca agua y añadir a la masa efectuando una adecuada homogeneización.

DOSIS

40-100 g/hl según las necesidades.

ENVASES

Bolsas de 15 kg

Clarificar sin Alergénicos

Gama de clarificantes policompuestos sin alergénicos

CLARAPOL VIP

Clarificante y estabilizante para mostos y vinos blancos.

En los mostos **Clarapol VIP** es eficaz en la prevención de los fenómenos oxidativos que afectan al color y a los aromas.

En los vinos la acción combinada del PVPP y de la proteína vegetal elimina tanto los polifenoles oxidados como sus precursores preservando la frescura organoléptica del vino. La fracción bentonítica garantiza la velocidad de acción, mejora la estabilidad proteica y la limpidez del vino y la compactación del sedimento de heces.

MODO DE EMPLEO

Diluir el producto en poca agua y añadir a la masa efectuando una adecuada homogeneización.

DOSIS

10-50 g/hl según las necesidades.

ENVASES

Bolsas de 15 kg

CLARASI VIP

Clarificante y estabilizante para vinos blancos.

Clarasi VIP es eficaz en la eliminación de polifenoles, catequinas, leucoantocianos, etc., es decir las sustancias implicadas en el envejecimiento oxidativo de los vinos blancos.

La utilización preventiva de **Clarasi VIP** evita la oxidación del color y preserva la frescura de los aromas. En los productos afectados por envejecimiento precoz, tiene un efecto curativo gracias a la eliminación de las sustancias oxidativas responsables del decaimiento del vino.

Efectuando tras el tratamiento con **Clarasi VIP** una adición de bentonita (por ej. 10-30 g/hl de Topgran+), se obtiene una óptima limpidez y estabilización del vino.

MODO DE EMPLEO

Diluir el producto en poca agua y añadir a la masa efectuando una adecuada homogeneización.

DOSIS

20 to 100 g/hl según las necesidades

ENVASES

Bolsas de 500 g y 15 kg

