

CLARIFIANT NAT

VINIFICACIÓN - CLARIFICACIÓN

APLICACIONES ENOLÓGICAS

CLARIFIANT NAT es una preparación a base de bentonitas sódicas naturales y para su uso en el removido y la clarificación en botella de los vinos espumosos elaborados según el método tradicional.

El **CLARIFIANT NAT** ha sido seleccionado por su gran capacidad de floculación y de absorción de las levaduras durante la toma de la espuma, garantizando una perfecta clarificación del vino en las operaciones de removido.

El **CLARIFIANT NAT** es de origen natural (no activado), por lo que pueden utilizarlo elaboradores certificados NOP.

APLICACIÓN

Homogeneizar bien **CLARIFIANT NAT** antes de su uso (las dos fases que aparecen son habituales en este tipo de producto y no afecta a su eficacia), e incorporarlo justo antes del tiraje.

Se añadirá en último lugar después del licor y de las levaduras.

La estructura de los vinos y la eficacia de la clarificación se verán reforzadas por el uso conjunto del CLARIFIANT NAT y del tanino ESSENTIAL ANTI-OX a razón de 2 g/hl. Este último se añadirá al vino antes del CLARIFIANT NAT y separado de este.

Mantener una agitación constante de la mezcla durante toda la duración del vertido.

DOSIS DE EMPLEO

- 80 a 100 mL por hL de vino.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- En 10 L

Debe conservarse en un local seco, bien ventilado, exento de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C, protegido de la luz.

Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.