



# CLAROUGE

Chiarificante complesso a base di albumina d'uovo, ideale per la chiarifica dei vini rossi



## → DESCRIZIONE TECNICA

Chiarificante complesso a base prevalentemente di albumina d'uovo, espressamente formulato per la chiarifica dei vini rossi e per ottenere una contemporanea esaltazione dei caratteri organolettici, accentuandone particolarmente la morbidezza.

Il trattamento con **Clarouge** risulta utile per vendere anticipatamente vini novelli o giovani, per vini che hanno subito una macerazione troppo spinta, per varietà ricche naturalmente in polifenoli tannici, quando si vuole anticipare la maturazione di un vino originariamente preparato per un invecchiamento più lungo.

**Clarouge** consente, con un unico trattamento, oltre che una efficace chiarificazione, anche una perfetta stabilizzazione della sostanza colorante dei vini rossi. Si combina infatti con le sostanze polifenoliche-antocianiche del vino, eliminando selettivamente quelle frazioni instabili allo stato colloidale o già ossidate, che tenderebbero a precipitare successivamente.

**Clarouge** è molto pratico nell'impiego, perché incorpora componenti con pesi specifici e caratteristiche fisico-chimiche diverse fra loro, il cui impiego separato darebbe problemi di utilizzo ai cantinieri.

La chiarifica viene in questo modo notevolmente accelerata per fenomeni catalitici. **Clarouge** si combina con le sostanze tanniche dei vini rossi, senza però alterarne le caratteristiche organolettiche peculiari. Ha il grande vantaggio, rispetto agli altri chiarificanti, di essere composto da sostanze che non alterano minimamente i caratteri naturali del vino. Rende i vini rossi più morbidi senza peraltro impoverirli o smagrirli, evidenziando anzi le loro caratteristiche peculiari di base e rispettandone la finezza.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Albumina d'uovo<sup>(a)</sup>, bentonite attivata, gel di silice, gelatina alimentare (suina).

(a) = uova e prodotti a base di uova

## → DOSI D'IMPIEGO

5-50 g/hL secondo l'effetto desiderato.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere le dosi in acqua fredda nel rapporto 1:10 e aggiungere lentamente al vino da trattare in fase di rimontaggio.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto a riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da 15 kg.

Sacchi da kg 10 netti.

