



**OENOLIA**  
**CLARMOST®**

Trattamento e chiarifica di mosti e vini.

→ INTERESSE ENOLOGICO

**CLARMOST** è un formulato ad azione mirata su:

- Polifenoli ossidabili
- Tannini amari presenti nei mosti delle ultime fasi di pressatura

**CLARMOST** può essere utilizzato in:

- Flottazione
- Chiarifica statica con sol di silice
- Nei vini per ridurre le sensazioni di amaro

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Miscela di gelatine suine a diversi livelli di idrolisi
- Colla di pesce
- PVPP
- Acido citrico
- Metabisolfito di potassio

Per uso enologico. Prodotto conforme al codice enologico internazionale.

→ DOSI DI IMPIEGO

Utilizzare da 50 a 200 ml/hl

→ MODO DI USO

- Agitare bene il contenitore prima dell'uso
- Sciogliere in acqua fredda nel rapporto 1:2
- Aggiungere al mosto con venturimetro 2 ore dopo il trattamento con enzimi
- Flottazione: inizia la flottazione dopo la flocculazione
- In chiarifica statica 30 minuti dopo il trattamento, aggiungere in rimontaggio **Spindasol BK** in rapporto 2:1

## CLARMOST®

### → ULTERIORI INFORMAZIONI

- Non diluire in acqua calda perché si rischia l'idrolisi delle catene proteiche
- Come ogni gelatina, **CLARMOST** può lasciare tracce di proteine in caso di sovradosaggio - Eseguire test di laboratorio prima del trattamento.
- Non idoneo alla vinificazione secondo gli standard BIO EU, NOP, Bio Suisse e DEMETER

### → STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale sigillata, in un luogo asciutto e inodore ad una temperatura <10 ° C.  
Non congelare. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

- Flacone da 1 litro
- Canestro da 10 litri
- Canestro da 25 litri