



CLAROUGE AF

Clarificante estabilizante para suavizar vinos tintos y jóvenes



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Clarouge AF es un clarificante complejo especialmente formulado para clarificación de vinos tintos así como resaltar los caracteres organolépticos, acentuando de forma particular la suavidad. **Clarouge AF** es útil para clarificar vinos tintos de manera rápida, incluso los obtenidos con maceraciones aceleradas tánicas.

Clarouge AF permite con un único tratamiento clarificar y estabilizar los vinos tintos; se combina de hecho con las sustancias polifenólicas-antociánicas del vino, eliminado de forma selectiva las fracciones inestables, que podían precipitarse posteriormente. **Clarouge AF** es muy práctico en su empleo, porque está formado por componentes con pesos específicos y características físico-químicas diversas entre sí y homogéneamente mezclados, que si se utilizasen de forma separada requerirán mucho tiempo para la preparación pero sobretodo no garantizarán el objetivo marcado.

Armoniza y respeta la naturalidad del vino **Clarouge AF** se combina con las sustancias técnicas de los vinos tintos, pero sin alterar las características organolépticas particulares. Respecto a otros clarificantes tiene la ventaja de estar compuesto por sustancias que no alteran las características originales del vino. Permite que los vinos tintos sean más suaves sin empobrecerlos o descarnarlos, evidenciado también las características peculiares y respetando su finura.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada, proteína vegetal del guisante, gelatina de pescado, polivinilpolipirrolidona (PVPP), gel de sílice, gelatina alimentaria porcina, paredes celulares de levaduras, autolisados de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-80 g/hL dependiendo del efecto clarificante-detanzante suavizante deseado.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua fría en relación 1:15. Es aconsejable agitar energicamente la solución con el fin de favorecer la perfecta disolución de todos sus componentes. Adicionar lentamente al vino a tratar en remontado, utilizando eventualmente dosificadores de tipo Venturi o bombas dosificadoras.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 1 kg en caja de 15 kg.
Sacos de 10 kg.

