

Chiarificare senza Allergeni

Gamma di chiarificanti complessi senza allergeni

A partire da giugno 2012, è necessario riportare in etichetta i residui dei coadiuvanti, eventualmente presenti nel vino, e che sono citati nell'allegato IIIbis della Direttiva 2000/13/CE, modificato dalla Direttiva 2007/68/CE.

Questo riguarda i seguenti coadiuvanti:

- glutine,
- albumina d'uovo,
- caseina e caseinato.

Dal Cin dispone di un gamma consolidata di chiarificanti che non comportano obblighi di menzione in etichetta: bentoniti, chiarificanti vegetali, gelatine, ecc.

Oltre a questi, sono a disposizione anche le versioni non allergeniche di chiarificanti già conosciuti e ampiamente utilizzati:

- **Claracel VIP**: coadiuvante di chiarificazione specifico per mosti che favorisce un regolare andamento della fermentazione alcolica
- **Clarapol VIP**: chiarificante per mosti e vini bianchi a spiccata azione stabilizzante del colore
- **Clarasi VIP**: chiarificante e stabilizzante per vini bianchi

CLARACEL VIP

Coadiuvante della stabilità fenolica.

Claracel VIP si impiega durante la fermentazione alcolica dei mosti bianchi per rimuovere le frazioni polifenoliche instabili e ossidate, l'azione è particolarmente visibile sulla correzione del colore che risulta decisamente più stabile nel tempo. **Claracel VIP** ha anche spiccatissimo effetto deproteinizzante. Le fibre di cellulosa presenti nella formulazione svolgono azione regolatrice e stimolatrice della fermentazione alcolica.

Al termine della fermentazione il deposito feccioso risulta compatto, grazie all'azione della bentonite.

MODO DI IMPIEGO

Disciogliere il prodotto in poca acqua e aggiungere alla massa operando l'opportuna omogeneizzazione.

Dosi

40-100 g/ha a seconda delle necessità.

CONFEZIONI

Sacchetti da 15 kg

Chiarificare senza Allergeni

Gamma di chiarificanti complessi senza allergeni

CLARAPOL VIP

Chiarificante e stabilizzante per mosti e vini bianchi.
Nei mosti Clarapol VIP è efficace nella prevenzione dei fenomeni ossidativi a carico del colore e dei profumi. Nei vini l'azione combinata del PVPP e della proteina vegetale rimuove sia i polifenoli ossidati sia i loro precursori preservando la freschezza organolettica del vino. La frazione bentonitica garantisce la velocità di azione, migliora la stabilità proteica e la limpidezza del vino e la compattezza del sedimento feccioso.

MODO DI IMPIEGO

Disciogliere il prodotto in poca acqua e aggiungere alla massa operando l'opportuna omogeneizzazione.

Dosi

10-50 g/hl a seconda delle necessità.

CONFEZIONI

Sacchetti da 15 kg

CLARASI VIP

Chiarificante e stabilizzante per vini bianchi.
Clarasi VIP è efficace nella rimozione di polifenoli, catechine, leucoantociani, ecc., ossia delle sostanze coinvolte nell'invecchiamento ossidativo dei vini bianchi.

L'uso preventivo di Clarasi VIP evita l'ossidazione del colore e preserva la freschezza dei profumi. Nei prodotti affetti da invecchiamento precoce, si ha effetto curativo grazie alla rimozione delle sostanze ossidate responsabili del decadimento del vino.

Facendo seguire al trattamento con Clarasi VIP un'aggiunta di bentonite (p.e. 10-30 g/hl di Topgran+), si ottiene l'ottimale illimpidimento e stabilizzazione del vino.

MODO DI IMPIEGO

Disciogliere il prodotto in poca acqua e aggiungere alla massa operando l'opportuna omogeneizzazione.

Dosi

20-100 g/hl a seconda delle necessità.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g e 15 kg.

