



OENOVEGAN® CLAR

**Chiarificante polivalente d'origine vegetale senza allergeni
per vini bianchi, rosati o rossi**

CARATTERISTICHE

Estremamente facile e rapido nell'utilizzo, **OENOVEGAN® CLAR** non contiene sostanze proteiche animali, ciò ne consente l'utilizzo nei vini destinati ai consumatori vegani.

OENOVEGAN® CLAR è stato sviluppato per la chiarifica dei vini bianchi, rosati o rossi.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOVEGAN® CLAR permette di ottenere una chiarifica di qualità pur preservando le caratteristiche varietali del mosto o del vino trattato.

Le proteine vegetali che costituiscono **OENOVEGAN® CLAR** sono ottenute da proteine di leguminose e da derivati di chitina di *Aspergillus Niger*.

APPLICAZIONI

Si consiglia **OENOVEGAN® CLAR** per tutti i tipi di vino, anche quelli che presentano difficoltà di chiarifica, così da ottenere una chiarifica molto rapida pur preservando le caratteristiche varietali del prodotto.

Inoltre, **OENOVEGAN® CLAR** è molto performante nell'ottenimento di una chiarifica veloce e completa dei vini trattati, rendendoli rapidamente facili da filtrare (forte riduzione dell'IF e dell'IFM e incremento della Vmax rispetto al vino non trattato).

OENOVEGAN® CLAR agisce simultaneamente sui colloidali instabili asportando alcune potenziali cause d'instabilità fenolica e riduce sensibilmente i rischi d'instabilità proteica.

OENOVEGAN® CLAR presenta numerosi vantaggi:

- Preparazione semplice: **OENOVEGAN® CLAR** può essere rigonfiato o utilizzato direttamente nel serbatoio
- Chiarifica del vino in poco tempo
- Partecipa alla stabilizzazione chimico-fisica delle proteine e della materia colorante
- Eliminazione delle sostanze fenoliche instabili
- Residui fecciosi ridotti al minimo

DOSAGGIO

Vini bianchi: da 30 a 60 g/hl

Vini rossi: da 30 a 80 g/hl

Massima quantità legale conformemente alla vigente regolamentazione (UE): 3 kg/hl.

MODALITÀ D'USO

Modalità d'uso 1: Stemperare in 10 volumi d'acqua a temperatura ambiente con un agitatore elettrico. Lasciare rigonfiare per 2-3 ore rimescolando di tanto in tanto. Aggiungere al serbatoio durante un rimontaggio utilizzando un raccordo Venturi (si consiglia un rimontaggio completo del volume - minimo 1/3 della massa).

Modalità d'uso 2: Stemperare in, almeno, 10 volumi di vino da trattare ed agitare meccanicamente per favorire la completa dissoluzione del prodotto. Attendere una decina di minuti, agitare nuovamente ed aggiungere poco alla volta durante un rimontaggio, utilizzando preferibilmente un raccordo Venturi. Rimontare per almeno 30 minuti. In questo caso, aumentare leggermente la quantità di trattamento.

CHIARIFICANTE	GIORNO 1	GIORNO 2	GIORNO 3	GIORNO 4	GIORNO 5
	NTU	NTU	NTU	NTU	NTU
Testimone senza trattamento	98,6	91,3	87,2	82,6	78,1
OENOVEGAN® CLAR 30 g/hl	98,6	35,6	25,2	24,6	23,2
OENOVEGAN® CLAR 30 g/hl (non reidratato)	98,6	44,6	40,6	39,1	33,4

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

1 kg e 20 kg

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare entro 48 ore.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono date senza impegno o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori del nostro CONTROLLO. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

213/2017 - 2/2