



LES ESSENTIELS

CLARISOL

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΤΗΣ ΚΑΖΕΪΝΗΣ ΧΩΡΙΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το **CLARISOL** είναι εξειδικευμένο προϊόν για την αντιμετώπιση του φαινομένου της σταδιακής "μαδεροποίησης". Οι λευκοί και ροζέ οίνοι είναι ιδιαίτερα ευαίσθητοι στην οξειδωση. Το χρώμα τους δεν εξελίσσεται καλά, η φρεσκάδα και η γευστική τους λεπτότητα ελαττώνεται και χάνεται.

Το **CLARISOL** απομακρύνει τα οξειδωμένα και τα ευοξειδωτα φαινορικά συστατικά, παράγοντες καφετιάσματος, βλαβερά για το χρώμα και τη γεύση των λευκών και ροζέ οίνων. Η κατεργασία ενός λευκού οίνου Gewurztraminer εσοδείας 2006 με CLARISOL, στις συνθήκες διενέργειας του πειράματος, είναι πιο αποτελεσματική από την προσθήκη ίσης ποσότητας καζεΐνης (75g/hL) όπως φαίνεται στον ακόλουθο πίνακα.

	DO 280	DO320
ΜΑΡΤΥΡΑΣ	4,808	2,155
CASESOL	4,805	2,088
CLARISOL	4,713	2,058

Το **CLARISOL** έχει άμεσο ποιοτικό αποτέλεσμα. Η κατεργασία έχει ως αποτέλεσμα την αναζωογόνηση του χρώματος και βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών καθώς δρα εξειδικευμένα στις «κακές» πολυφαινόλες.

Το **CLARISOL** χρησιμοποιείται και για θεραπευτικούς σκοπούς. Εξαφανίζει τη γεύση του "οξειδωμένου", του "μαδεροποιημένου" και τις καφέ-κίτρινες αποχρώσεις των οξειδωμένων οίνων. Χαρίζει ζωντάνια σε οίνους που παρουσιάζουν εξελιγμένο χαρακτήρα.

Το **CLARISOL** συνεισφέρει στη διαύγηση των κατεργασμένων οίνων προετοιμάζοντας τους για φιλτράρισμα. Μειώνει τάχιστα τη θολερότητα των οίνων και επιτρέπει καλή καθίζηση των λασπών όπως φαίνεται από τα παρακάτω αποτελέσματα.

	Θολερότητα του οίνου 24ωρ. μετά την κατεργασία	Θολερότητα του οίνου 4ημ. μετά την κατεργασία	%Λάσπη 4ημ. μετά την κατεργασία
ΜΑΡΤΥΡΑΣ	14,9	14,6	0
CASESOL	22,6	9,8	2,4
CLARISOL	16,8	8,1	0,3





LES ESSENTIELS

Το **CLARISOL** αποτελεί προϊόν εναλλακτικό της καζεΐνης που χρησιμοποιείται στα τρόφιμα και είναι απαλλαγμένο από αλλεργιογόνους παράγοντες.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Προληπτική δράση (νεαροί οίνοι): 200 - 500g/tn.

Διορθωτική κατεργασία (αναλόγως την οξειδωτική κατάσταση): 0,6 - 1Kg/tn.

Το προϊόν περιέχει PVPP η χρήση της οποίας επιτρέπεται από τον κανονισμό Ε.Κ. Νο606/2009 στη μέγιστη δόση των 800g/tn.

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία: 4Kg/tn.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Η χρήση του CLARISOL δεν απαιτεί ειδική σήμανση στη φιάλη των κατεργασμένων οίνων καθώς το προϊόν δεν περιέχει αλλεργιογόνα συστατικά.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύστε το **CLARISOL** στο νερό σε αναλογία 1Kg σε 10L νερού. Αναδεύστε έντονα και ομογενοποιείστε καλά. Για τη βέλτιστη αποτελεσματικότητα της κατεργασίας είναι απαραίτητο να εισάγουμε το **CLARISOL** αργά και ομαλά, με τη βοήθεια μιας δοσομετρικής αντλίας ή **DOSACOL** κατά τη διάρκεια μιας ανακύκλωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μετά την προετοιμασία, το **CLARISOL** πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός της ημέρας.

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση.

Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Συσκευασία: 1 Kg και 15Kg.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία κλειστή διατηρείται σε σκοτεινό, στεγνό και άοσμο μέρος σε θερμοκρασία μέχρι 25°C μέχρι την ημερομηνία λήξης.

Συσκευασία ανοιχτή, θα πρέπει να χρησιμοποιείται άμεσα.

Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας. Παρατίθενται χωρίς υποχρέωση εφαρμογής ή εγγύηση αποτελέσματος όταν οι πειραματισμοί διεξάγονται εκτός ευθύνης μας. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΙΚΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.

