



# CLAROUGE

Clarificante complejo a base de albúmina de huevo, ideal para la clarificación de los vinos tintos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Clarouge** es un clarificante a base de albúmina de huevo, especialmente formulado para la clarificación de vinos tintos y para obtener una simultánea exaltación de los caracteres organolépticos, acentuando particularmente la suavidad.

El tratamiento con **Clarouge** resulta útil para sacar al mercado anticipadamente vinos jóvenes, para vinos que han sido objeto de una maceración excesiva y para variedades ricas en polifenoles tánicos, para cuando se quiere anticipar la maduración de un vino originariamente preparado para un envejecimiento más largo.

**Clarouge** permite, en un solo tratamiento, además de una eficaz clarificación, también una mejora en la estabilización de la sustancia colorante de los vinos tintos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Albúmina de huevo<sup>(a)</sup>, bentonita activada, gel de sílice, gelatina alimentaria (porcina).

(a) = huevos y productos a base de huevo

## → DOSIS DE EMPLEO

5-50 g/hL según el efecto deseado.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver en agua fría en la relación 1:10 sin formar espuma, adicionar lentamente al vino a tratar en fase de remontado, utilizando eventualmente dosificadores del tipo Venturi o bombas dosificadores.

## → 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.

