



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^(a), 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.

