



# CLAROUGE AF

Chiarificante per ammorbidire vini rossi e novelli



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Clarouge AF** è un chiarificante complesso espressamente formulato per la chiarificazione dei vini rossi e per ottenere una contemporanea esaltazione dei caratteri organolettici, accentuandone particolarmente la morbidezza. Il trattamento con **Clarouge AF** è utile per rendere velocemente pronti i vini rossi e i vini che hanno subito macerazioni spinte e per varietà ricche in polifenoli tannici.

**Clarouge AF** consente con un unico trattamento di chiarificare e stabilizzare i vini rossi; si combina infatti con le sostanze polifenoliche-antocianiche del vino, eliminando selettivamente quelle frazioni instabili, che potrebbero precipitare successivamente.

**Clarouge AF** è molto pratico nell'impiego, perché è costituito da componenti con pesi specifici e caratteristiche fisico-chimiche diverse fra loro miscelate perfettamente, che se impiegate separatamente richiederebbero molto tempo per la preparazione ma soprattutto non garantirebbero il raggiungimento dell'obiettivo. La chiarifica viene in questo modo notevolmente accelerata per fenomeni catalitici.

**Clarouge AF** si combina con le sostanze tanniche dei vini rossi, senza però alterarne le caratteristiche organolettiche peculiari. Rispetto ad altri chiarificanti ha il vantaggio di essere composto da sostanze che non alterano i caratteri naturali del vino. Rende i vini rossi più morbidi senza peraltro impoverirli o smagrirli, evidenziando anzi le loro caratteristiche peculiari di base e rispettandone la finezza.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata, proteine vegetali di pisello, gelatina di pesce, polivinilpolipirrolidone (PVPP), gel di silice, gelatina alimentare suina, scorze di lieviti.

## → DOSI D'IMPIEGO

10-80 g/hL secondo l'effetto chiarificante-detannizzante ammorbidente desiderato.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Clarouge AF** in acqua fredda nel rapporto 1:15. È consigliabile agitare energicamente la soluzione al fine di favorire la perfetta solubilizzazione di tutti i composti. Aggiungere lentamente al vino da trattare in rimontaggio, utilizzando eventualmente dosatori di tipo Venturi o pompe dosatrici.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto a riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da 500 g netti in scatole da 15 kg.  
Sacchi da kg 10 netti.

