



# E-CLAR

Chiarificante complesso per la flottazione



## → DESCRIZIONE TECNICA

**E-Clar** è uno stabilizzante a base di caseinato, PVPP, bentonite e gel di silice ideato per l'utilizzo sul mosto in flottazione in associazione a E-Gel. Come noto, caseinato e PVPP giocano un ruolo importante nella prevenzione dei fenomeni ossidativi, la bentonite ha azione adsorbente sulle proteine termolabili e sugli enzimi ossidativi tra cui la laccasi nel caso di uve affette da *botrytis*, mentre il gel di silice si è confermato molto efficace nell'ottenimento di mosti più limpidi e fecce più compatte.

**E-Clar**, aggiunto in un mosto prima della flottazione, ha molteplici vantaggi legati non solo all'azione chiarificante e stabilizzante svolta dai suoi componenti, ma anche alle loro performances in termini di reattività ed efficienza. Le condizioni chimico-fisiche del mosto in flottazione rispetto alla chiarifica statica o al vino sono infatti migliori: la temperatura di flottazione è più elevata e questo si traduce in una accelerazione delle cinetiche di reazione; il pH è più basso ed è quindi più lontano dal punto isoelettrico dei coadiuvanti proteici, con conseguente loro maggior efficienza; l'alcol non è ancora presente e quindi non va a compromettere l'attività dei coadiuvanti proteici per coagulazione spontanea.

I mosti flottati con l'aggiunta di **E-Clar**, danno dei vini più puliti e profumati, dal colore vivo e stabile: il trattamento chiarificante sul mosto permette di asportare particelle che possono impartire gusti anomali al vino, senza però assorbire gli aromi varietali che risultano ancora legati in questa fase agli zuccheri o gli aromi fermentativi non ancora formati. **E-Clar**, elimina inoltre composti che favoriscono l'ossidazione, per cui i vini risultano più stabili.

L'uso di **E-Clar** semplifica sicuramente le lavorazioni di chiarifica, garantendo in un'unica operazione l'aggiunta equilibrata di coadiuvanti che agiscono in sinergia per l'ottenimento di vini più stabili da un punto di vista aromatico e polifenolico, allungando la shelf-life del vino.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Caseinato potassico, bentonite attivata, PVPP, sospensivante inerte, gel di silice.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 30 a 80 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose in circa 10 parti di acqua fredda, aggiungere al mosto da flottare durante il riempimento della vasca. Da usare in associazione con E-Gel in fase di flottazione.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 20 netti.

