

Clarifica y evita pardeamientos en un solo paso

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Con **INNOCLAR L** conseguimos la clarificación de los vinos en un solo paso gracias a la combinación adecuada de proteína de origen vegetal, junto al poder del quitosano con efecto clarificante.

Clarificante innovador con efecto antioxidante, para mostos que tienden al pardeamiento y oxidación. En el proceso de clarificación buscamos la eliminación de compuestos que presentan inestabilidad en los vinos, tales como proteínas, compuestos polifenólicos oxidables, y partículas de peso molecular elevado que conforman la turbidez.

La floculación de **INNOCLAR L** es rápida y se obtienen lías bien compactadas, disminuyendo al máximo las pérdidas de vino. Su alta densidad carga y velocidad de floculación y sedimentación se debe a que contiene quitosano activado, un derivado de la quitina. La alta reactividad de la proteína vegetal se potencia gracias a la especial sinergia buscada entre ambos productos. El poder del quitosano se potencia a través de la sinergia con las proteínas.

Ha sido desarrollado especialmente para ser utilizado tanto con mosto como con vino. Está destinado a mostos que tienen tendencia a la oxidación (por ejemplo, cosechas de uva contaminada) o para vinos, incluso cuando están oxidados.

En su conjunto, **INNOCLAR L** clarifica y estabiliza los vinos, corrigiendo a su vez las notas amargas y astringentes de los taninos verdes, consiguiendo vinos más amables y menos duros en boca y limpiando por completo los perfiles aromáticos, ayudando a resaltar los aromas positivos de los vinos y su intensidad.

Además, gracias a su formulación líquida, facilitamos su aplicación y disminuimos el gasto de tiempo en su aplicación.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis 50-150 mL/hL.

Se recomienda ensayo previo en laboratorio para ajustar la dosis a la necesidad.

Dosis máxima legal

700 mL/hL

Declaración de alérgenos

Contenido en SO₂: 2,0 ± 0,5 g/L

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar enérgicamente hasta completar la homogeneización del producto antes de su utilización.

Incorporar al mosto o vino de forma regular a fin de obtener una mezcla inmediata.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 22 Kg y 1060 Kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores. Mantener preferiblemente entre 5 y 25 °C.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/04/2024

