

# CLARIFIANT VB

Cola de pescado líquida en forma de gel, formulada para el encolado y la clarificación de vinos blancos secos, dulces y rosados asegurando así una perfecta luminosidad.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (EU) 2019/934.*

## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- La formulación de **CLARIFIANT VB** permite su uso inmediato, sin necesidad de una preparación previa.
- En los vinos que presentan amargor, **CLARIFIANT VB** permite eliminar, por floculación, los polifenoles responsables de estas notas, manteniendo al mismo tiempo las cualidades organolépticas.
- En el caso de vinos colmatantes (del tipo vino blanco dulce procedente de vendimias botritizadas), **CLARIFIANT VB** mejora la filtrabilidad al actuar sobre las gomas y mucílagos presentes.
- En vinos ricos en coloides, **CLARIFIANT VB** asegura una floculación rápida de las partículas responsables de la turbidez.
- **CLARIFIANT VB** limita los riesgos de pardeamiento del vino.
- **CLARIFIANT VB** es adecuado también para otras bebidas (cervezas, sidras,...).

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto .....	gel	Gusto, olor .....	producto lácteo fresco
Color .....	blanco crema	Solubilidad .....	soluble en agua

## ANÁLISIS QUÍMICOS

Cenizas (% de producto seco) .....	≤ 2	Plomo (ppm) .....	< 2
Nitrógeno total (% de cola de pescado) .....	> 14	Mercurio (ppm) .....	< 1
SO <sub>2</sub> (g/L) .....	5 ± 1	Arsénico (ppm) .....	< 1
pH .....	4,0 ± 0,5	Hierro (ppm) .....	< 40

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

**CLARIFIANT VB** no provoca sobreencolado.  
En combinación con **SILIGEL** favorece la sedimentación y mejora la compactación de lías.

### DOSIS DE EMPLEO

- Definir previamente la dosis de tratamiento mediante una prueba en laboratorio.
- Dosis recomendadas: 100 a 150 mL/hL. 10 mL de **CLARIFIANT VB** contiene 0,2 g de cola de pescado.



**LAFFORT**  
*l'œnologie par nature*

## MODO DE EMPLEO

Agitar bien antes de usar. Introducir progresivamente **CLARIFIANT VB** dentro del vino a tratar durante un remontado de homogeneización. Para facilitar y optimizar la adición del producto se recomienda diluir la cantidad de **CLARIFIANT VB** en 3-4 veces su peso en agua y añadir al vino con la ayuda de un **OENODOSEUR** (sistema venturi).

## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 1 año.

## ENVASE

Bidón de 5 kg.

