

# 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 (CE) n°606/2009.*

## PROPIEDADES Y APLICACIONES 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 en % de producto seco .....	≤ 2 %	Plomo .....	< 2 ppm
Nitrógeno total en % de cola de pescado.....	> 14 %	Mercurio .....	< 1 ppm
SO <sub>2</sub> .....	5 ± 1 g/L	Arsénico .....	< 1 ppm
pH .....	3,5 ± 0,3	Hierro .....	< 40 ppm

## 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.
- Las 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).

## CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar a temperatura moderada, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.

## ENVASES

Bidón de 5 Kg.

