# CLEANSPARK® LIQUIDE

Adyuvante de tiraje a base de bentonita y alginato.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, en el marco del empleo regulado en enología. Cumple con el Reglamento CE n° 2019/934.*

## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

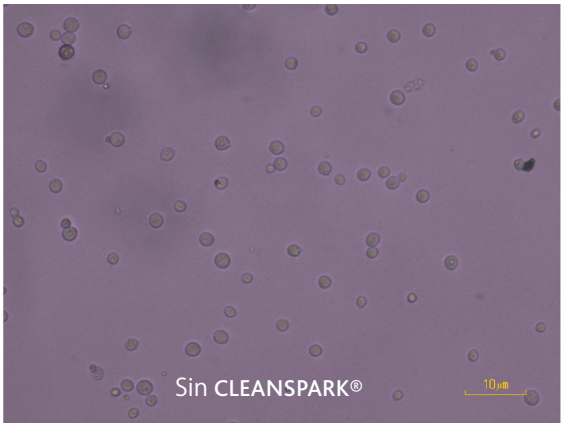
**CLEANSPARK® LIQUIDE** es un adyuvante de clarificación destinado a facilitar las operaciones de removido durante la elaboración de vinos efervescentes elaborados según el método tradicional.

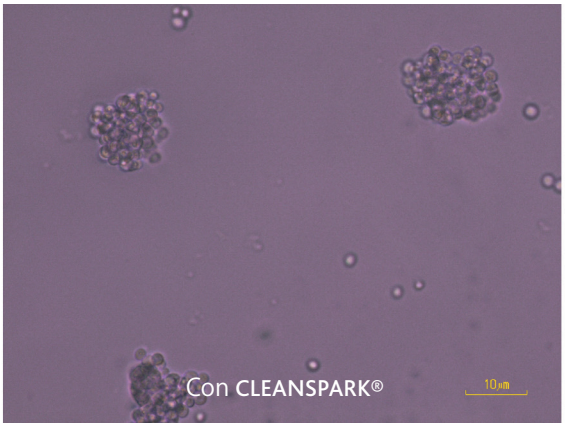
**CLEANSPARK® LIQUIDE** puede ser utilizado para el removido automático como para el removido manual y con todo tipo de levaduras, aglomerantes o no.

**CLEANSPARK® LIQUIDE** es totalmente neutro desde el punto de vista organoléptico.

La formulación de **CLEANSPARK® LIQUIDE** ha sido realizada con el objeto de favorecer:

- Una perfecta clarificación de los vinos en la botella.
- Una eliminación rápida y completa de las partículas del vino.
- Un deslizamiento sin trazas de partículas sobre la pared de las botellas.




Efecto de la adición de **CLEANSPARK® LIQUIDE** sobre las levaduras.

Desde su incorporación, **CLEANSPARK® LIQUIDE** forma una red floculosa y asegura un revestimiento de las levaduras que evita su adherencia al vidrio de la botella durante su crianza en pupitre; **CLEANSPARK® LIQUIDE** permite así obtener un precipitado compacto, no adherente y fácil de eliminar.

LAFFORT
*l'œnologie par nature*

## CARACTÉRISTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... liquido

Color ..... beige claro

## ANÁLISIS QUÍMICOS

Concentración en bentonita (g/L) ..... 45,0 ± 0,2

Concentración en alginato (g/L) ..... .5,0 ± 0,1

pH ..... 3,5 ± 0,5

Extracto seco (%) ..... 4,5 ± 0,3

Concentración en $SO_2$ (g/L) ..... 1,5 ± 0,5

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- No añadir jamás **CLEANSPARK® LIQUIDE** directamente al depósito.
- Asegurarse que la población de levadura viva en el tiraje está comprendida entre 1 y 2 x $10^6$ cel. por mL de vino.
- Preparar el vino para el tiraje, añadir el azúcar, después la levadura y los otros componentes del licor; **CLEANSPARK® LIQUIDE** será añadido el último.
- Se recomienda mantener la agitación del licor durante todo el tiempo de la operación. Su adición debe ser lo más regular posible. La utilización de una bomba dosificadora o un enodosificador son recomendados.
- No agitar las botellas antes de la clarificación. La puesta en suspensión del precipitado, puede entrañar la presencia de partículas flotantes difíciles de eliminar.

### DOSIS DE EMPLEO

60 a 100 mL de **CLEANSPARK® LIQUIDE** por hL de vino a clarificar.

### MODO DE EMPLEO

Preparar una solución al 25% dentro de agua fría antes de empleo (1L **CLEANSPARK® LIQUIDE** L/3L de agua). Considerando el número total de células muertas a eliminar, al final de la toma de espuma la dosis de **CLEANSPARK® LIQUIDE** L a introducir deberá corresponder en torno a 10 mL/hL por millón de cel/mL.

## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (10 - 20°C) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 1 año.
- No utilizar envases abiertos.

## ENVASES

Botellas de 1L, Bidones de 5L y 10L.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

SY - NB - 21.02.2022 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.