

# CLEANSPARK®

Coadiuvante di tirage a base di bentonite ed alginato.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.  
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

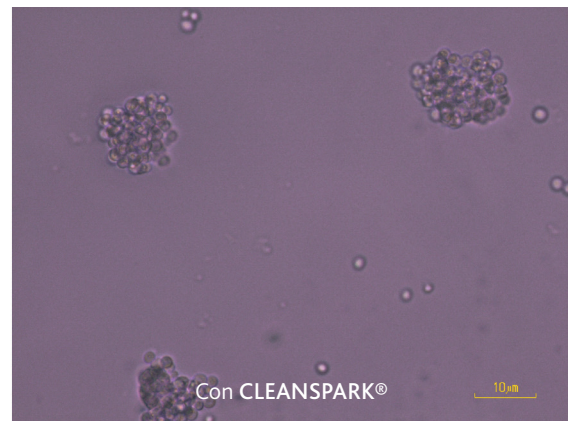
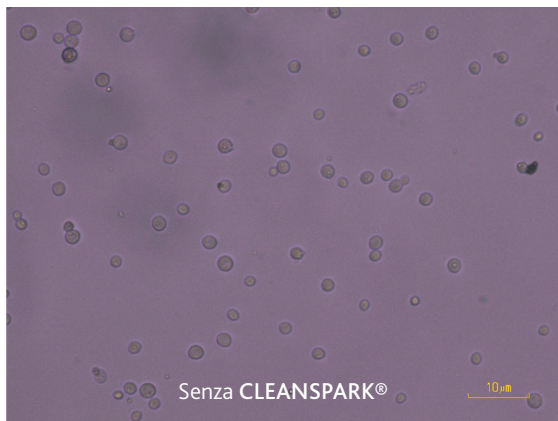
CLEANSPARK® è un coadiuvante di chiarifica specifico per facilitare le operazioni di remuage nell'elaborazione degli spumanti secondo il metodo classico.

CLEANSPARK® è utilizzabile sia in *remuage* automatico che in quello manuale, con ogni tipo di lievito, dotato o meno di caratteristiche agglomeranti.

CLEANSPARK® è assolutamente neutro dal punto di vista organolettico.

CLEANSPARK® è stato specificamente formulato per favorire:

- Il perfetto illimpidimento dei vini in bottiglia,
- La rapida e totale eliminazione delle particelle solide dal vino,
- Lo scorrimento del deposito sulla parete delle bottiglie senza che ne resti la minima traccia.



Effetto del trattamento con CLEANSPARK® sui lieviti.

All'atto della sua incorporazione CLEANSPARK® forma un flocculo reticolare che intrappola e riveste le cellule di lievito evitandone l'adesione alle pareti della bottiglia nel corso dello stoccaggio *sur lattes*; CLEANSPARK® consente inoltre di ottenere un sedimento compatto, non aderente e di facile eliminazione.

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... liquido

Colore ..... beige chiaro

## ANALISI CHIMICHE

Concentrazione di bentonite (g/L) .....  $45,0 \pm 0,2$

Concentrazione di alginato (g/L) .....  $5,0 \pm 0,1$

pH .....  $3,5 \pm 0,5$

Sostanza secca (%) .....  $4,5 \pm 0,3$

Concentrazione di  $\text{SO}_2$  (g/L) .....  $1,5 \pm 0,5$

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Non aggiungere mai **CLEANSPARK®** direttamente alla massa.
- Assicurarsi che la popolazione blastomicetica vivente al momento del tirage sia compresa tra  $1$  e  $2 \times 10^6$  cellule per mL di vino.
- Preparare il vino al tirage; comporre il liqueur de tirage aggiungendo lo zucchero, indi i lieviti e di seguito gli altri componenti; **CLEANSPARK®** sarà aggiunto alla fine.
- Si raccomanda di mantenere in agitazione il liqueur de tirage durante tutto il corso delle operazioni. La sua aggiunta alla massa deve avvenire nel modo più regolare possibile; si raccomanda vivamente all'uopo l'utilizzo di una pompa dosatrice o di un **CENODOSEUR**.
- Non agitare le bottiglie prima del remuage. La risospensione del sedimento può portare alla formazione di corpuscoli galleggianti di difficile eliminazione.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 1 anno.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

### DOSI D'IMPIEGO

da 60 a 100 mL di **CLEANSPARK®** per hL di vino in tirage.

### APPLICAZIONE

Preparare, prima dell'uso, una soluzione al 25% in acqua fredda (1L di **CLEANSPARK® L** in 3 L d'acqua). Considerando il numero totale di lies da eliminare al termine della presa di spuma la dose di **CLEANSPARK® L** da utilizzare dovrebbe corrispondere a circa 10 mL/hL per milione di cellule/mL.

### CONFEZIONAMENTO

Flaconi da 1 L, scatola da 4 flaconi.

