



Clarfine

Clarfine es un tratamiento preventivo y curativo de los mostos y de los vinos que presentan caracteres de oxidación, amargor o gustos vegetales.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** polivinilpolipirrolidona (PVPP-E1202) y celulosa (soporte de granulación).
- **Interés enológico:** la característica principal de la Clarfine es su capacidad para **fijar selectivamente los compuestos fenólicos que tienen sabores herbáceos y son responsables del amarillamiento** de los vinos. Clarfine genera pocas lías lo que hace que su uso sea muy rentable.



MODO DE EMPLEO

- Dejar hinchar en 6 veces su peso en agua de 1 a 2 horas. Introducir poco a poco y de forma homogénea. Mantener en suspensión durante al menos 30 minutos agitando o mediante un remontado sin aeración.
- **Dose de empleo:** *En preventivo:* 10 a 20 g/hL. *En curativo:* 20 a 60 g/hL.
Dosis máxima legal (Reglamentación UE): 100 g/hL.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** polvo blanco

QUÍMICAS

- **Humedad:** < 6 %
- **Cenizas:** < 0,5 %
- **Nitrógeno total:** 9.5 ± 1 %

LIMITES

- **Metales pesados (en Pb):** < 10 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Zinc:** < 5 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg
- **Sulfatos:** < 1 000 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Tonel de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/15-05-2024. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM