

CLARIL QY

Bezalergenní, veganský čířicí prostředek

Složení: inaktivované kvasinky, přípravek na bázi chitosanu získaný z *Aspergillus niger* a organických kyselin (kyselina citronová E330, kyselina L-askorbová E300, kyselina mléčná E270 L (+)).

Vlastnosti:

Claril QY je komplexní čířidlo, které reaguje na současný trend, vyhýbat se používání potenciálních alergenů a složek živočišného původu. Některé proteiny uvolňované *Saccharomyces cerevisiae* mají účinnou čířicí schopnost a mohou snížit svíravost a zlepšit senzorické vlastnosti. Chitosan také zlepšuje číření. Claril QY neobsahuje žádné alergenní sloučeniny, proto nemusí být uveden na etiketách vín. Navíc díky absenci složek živočišného původu je vhodný pro výrobu vín pro vegetariánské a veganské spotřebitele.

Aplikace:

Číření vín

- Mladé červené víno: snižuje svíravost, hořkost a eliminuje nestálé barevné složky.
- Vyzrálé červené víno: zlepšuje čirost, snižuje suchost a hořkost a zlepšuje pocity sladkosti.
- Bílé víno: zlepšuje čirost a rovnováhu, snižuje hořké pocity a respektuje strukturu.

Dávkování:

5–40 g/hl

Návod k použití:

Rozpusťte Claril QY v 10 dílech vody nebo vína za stálého míchání, aby se zabránilo hrudkám. Přidejte do objemu, který má být ošetřen, pomocí dávkovací pumpy nebo Venturiho trubice během přečerpávání. Udržujte v suspenzi po dobu nejméně 30 minut, aby se zajistilo, že se přípravek dostane do kontaktu s celým ošetřovaným objemem. Po 48 hodinách kontaktu víno stočte nebo přefiltrujte.

Balení:

1 kg, 10 kg

Uzavřený obal: skladujte na chladném, suchém a dobře větraném místě. Otevřený obal: pečlivě znovu uzavřete a uložte, jak je uvedeno výše.

Výrobek vyrobený ze surovin, které jsou schváleny pro výrobu vína v souladu s: Codex Oenologique International Reg. (EU) 2019/934 a následnými změnami. Výrobek schválený TTb pro výrobu vína v souladu s 27 CFR 24.246.