

Clarificante estabilizante para suavizar vinos tintos y jóvenes

Clarouge[®] AF

Allergenic Free

AEB
group

Clarouge® AF

Allergenic Free

Clarificante estabilizante para suavizar vinos tintos y jóvenes

Clarouge AF es un clarificante complejo especialmente formulado para clarificación de vinos tintos así como resaltar los caracteres organolépticos, acentuando de forma particular la suavidad

Clarouge AF es útil para clarificar vinos tintos de manera rápida, incluso los obtenidos con maceraciones aceleradas tánicas.

Clarifica y estabiliza los vinos tintos

Clarouge AF permite con un único tratamiento clarificar y estabilizar los vinos tintos; se combina de hecho con las sustancias polifenólicas-antociánicas del vino, eliminando de forma selectiva las fracciones inestables, que podrían precipitarse posteriormente.

De Rápido empleo

Clarouge AF es muy práctico en su empleo, porque está formado por componentes con pesos específicos y características físico-químicas diversas entre si y homogéneamente mezclados, que si se utilizasen de forma separada requerirían mucho tiempo para la preparación pero sobretodo no garantizarían el objetivo marcado.

Armoniza y respeta la naturalidad del vino

Clarouge AF se combina con las sustancias tánicas de los vinos tintos, pero sin alterar las características organolépticas particulares. Respecto a otros clarificantes tiene la ventaja de estar compuesto por sustancias que no alteran las características originales del vino. Permite que los vinos tintos sean más suaves sin empobrecerlos o descarnarlos, evidenciado también las características peculiares y respetando su finura.



Dosis de empleo

10 - 80 g/hL dependiendo del efecto clarificante-detanzante suavizante deseado.

Forma de empleo

Disolver la dosis de **Clarouge AF** en agua fría en relación 1:15. Es aconsejable agitar energicamente la solución con el fin de favorecer la perfecta disolución de todos sus componentes.

Composición

Glucanos, PVPP, proteínas vegetales, gelatina de origen animal, bentonita farmacéutica activada, gel de sílice anhídrido.

Producto no OGM (Organismos Genéticamente Modificados). Para uso enológico.

Conforme Reglamento CE.

Confección

Paquetes de 1 kg netos en caja de 15 kg.

Cod. prod. 003769.

Sacos de 10 kg netos. Cod. prod. 003770.



AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Campanyà, 13
08755-CASTELLBISBAL (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aebiberica.es

