

CYTO CLAR

Clarificante para la remoción selectiva del color y de las proteínas inestables



Clarificante a base de EPL sin proteínas animales y compatible con la producción de vinos ecológicos

Los clarificantes de la gama **CYTO** nacen de la investigación EVER gracias a la experiencia adquirida en el uso de diferentes Extractos Proteicos de Levadura.

El uso para la clarificación de mostos y vinos ha sido aprobado en el 2011 de OIV y sucesivamente recibido por el Reg. UE 144/2013.

Los extractos proteicos de levadura (EPL), en comparación a muchas proteínas vegetales, tienen las ventajas de mejorar el cuadro organoléptico sin aportar notas negativas.

La gama **CYTO** está disponible en diferentes formulaciones para encontrar todas las necesidades enológicas y para ofrecer una respuesta sostenible y adecuada a los estilos de vida modernos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CYTO CLAR es un formulado estudiado para la clarificación de mostos blancos y rosados y para vinos blancos donde permite la rápida y compacta sedimentación de la parte turbida.

La sinergia entre los Extractos Proteicos de Levadura y los carbones vegetales activados permite mejorar la estabilidad fenólica, eliminando las tonalidades más intensas y naranjadas, mientras las bentonitas, seleccionadas para el máximo efecto desproteinizante, aceleran la limpieza y mejoran la estabilidad proteica. Los mostos y vinos, así clarificados, resultan protegidos contras los efectos del "Gusto de Luz".

CYTO CLAR mejora la longevidad y el cuadro sensorial de los vinos, interviniendo en la limpieza olfativa, cromática y gustativa, con el aporte de volumen y suavidad.

CYTO CLAR no contiene alérgenos, según como definido en el adjunto II del Reg. UE 1169/2001, no contiene productos de origen animal y se puede usar en la producción de vinos ecológicos según las normativas europeas.

CYTO CLAR

Clarificante para la remoción selectiva del color y de las proteínas inestables

APLICACIONES

- **En mostos blancos y rosados:** sea en clarificación estática como en flotación, gracias a su capacidad floculante garantiza una rápida separación. Es activo contras las enzimas oxidasas.
- **En vinos blancos:** donde facilita la limpieza y la atenuación de las notas verdes y vegetales, contribuyendo a la estabilidad proteica y asegurando la longevidad

EXPERIENCIAS

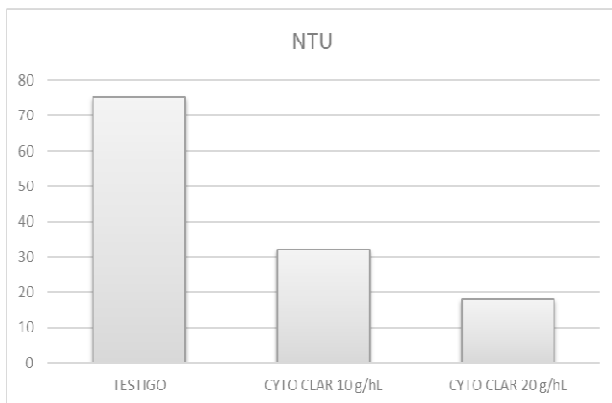


Gráfico 1: reducción de la turbidez (NTU) a través de clarificación con CYTO CLAR en vino PINOT GRIGIO 2020

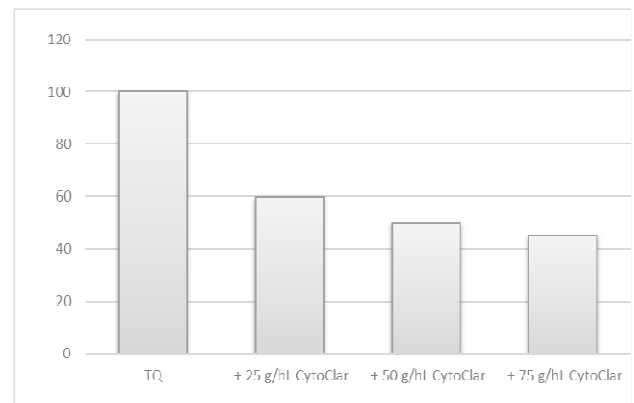


Gráfico 2: reducción % de la DO420 a través de clarificación con CYTO CLAR en vino PINOT GRIGIO 2020

MODALIDAD Y DOSIS DE EMPLEO

Dispersar **CYTO CLAR** en 10 volúmenes de agua tibia. Esperar al menos 30 minutos, mejor unas horas; agitar antes incorporar la solución a la masa a tratar, posiblemente adicionarla lentamente para favorecer una mejor homogeneización.

Dosis: 10-20 g/hL (dosis máxima recomendada REG. UE 934/2019 en mostos y vinos blancos y rosados 95 g/hL).

CYTO CLAR

Clarificante para la remoción selectiva del color y de las proteínas inestables

COMPOSICIÓN

Extractos proteicos de levadura (EPL) refinados, bentonitas farmacéuticas asociadas a carbones vegetales activados.

<p>EPL</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Facilita la remoción de las lias ○ Reduce la turbidez ○ Reduce los taninos en exceso ○ Mejora la filtrabilidad ○ Mantiene el equilibrio organoléptico 	<p>BENTONITA SELECCIONADA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Facilita la clarificación ○ Estabiliza los vinos ○ Previene las quiebras proteicas ○ Facilita la filtración
<p>Carbón activado</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Previene el <i>Pinking</i> ○ Elimina los polifenoles oxidados ○ Reduce la D.O. 420 nm 	

Presentación

Paquete de 1 Kg – Saco de 10 Kg

