



# CLARIFICANTES

La clarificación de los mostos, realizada antes o durante la fermentación alcohólica, es una etapa esencial de la vinificación de los vinos blancos y rosados en una elaboración cualitativa que busque la pureza visual y organoléptica.



## GAMA GREENFINE®

a base de proteínas vegetales de guisante y sin alérgenos

Los nuevos productos de la Gama Greenfine® son formulaciones complejas a base de proteínas de guisante desarrolladas para responder con precisión a diferentes objetivos:

### // GreenFine® Mix

tratamiento específico del color amarillo, de la oxidación potencial y del amargor

### // GreenFine® XL

tratamiento completo, que consigue impacto sobre el color, las características organolépticas, y sobre el nivel de clarificación y de compactación de las burbas

### // GreenFine® Intense

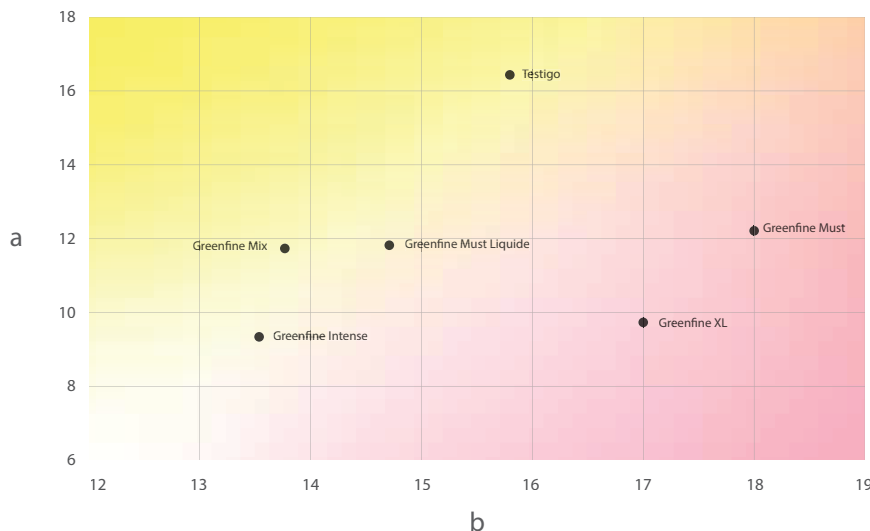
tratamiento específico de la intensidad colorante

## Ensayo clarificación de mostos con la gama GreenFine

Efectos sobre el color de los diferentes productos de la gama GreenFine® para el tratamiento de los mostos.



Lab\*



#### Condiciones del ensayo:

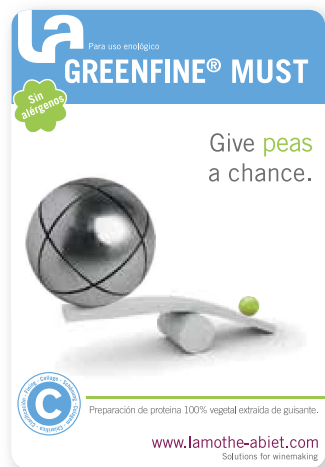
- Cinsault, Provence, 2016
- Adición de clarificantes al inicio del desfangado
- Dosis : 50 g/hL

\*El análisis por cromatometría (Lab) permite una medida del color de los mostos y los vinos simple, rápida, objetiva, similar a la percibida por el ojo humano.



## GREENFINE® MUST

100% proteína de guisante



### ★ GreenFine® Must

#### 100% proteína de guisante

- Desempeño: impacto clarificante, velocidad de sedimentación y compactación de las burbas
- Efecto contra la oxidación y la oxidación potencial: disminución de los compuestos fenólicos y del color amarillo de los mostos
- Impacto organoléptico: disminución de los caracteres vegetales, del amargor y de ciertos defectos tipo «champignon»
- 100% vegetal: utilizable en vinificación ecológica (Reglamento UE 203/2012)

### ★ GreenFine® Must L

#### Proteína de guisante pura en forma líquida

- Fácil de empleo
- Directamente utilizable sin disolución
- Perfectamente adaptado a la flotación

## Clarificantes específicos

		L: líquido G: granulado P: polvo	AFINAR LA ESTRUCTURA	MEJORAR LA REDONDEZ	TRATAR EL COLOR	DISMINUIR EL VEGETAL	ESTABILIZACIÓN PROTEICA	TRATAR LA OXIDACIÓN	TIPO DE VINO / APLICACIÓN	DOSIS DE EMPLEO*	
A BASE DE PROTEINA DE GUISANTE		GreenFine® Must (Proteína de guisante, formulación líquida)	L	•		•	•••	•••		Mosto / Flotación	10-50 cL/hL
		GreenFine® Must (Proteína de guisante)		•		•	•••	•••		10-50 g/hL	
		GreenFine® Mix (Proteína de guisante, PVPP)		•		••	•••	•••		10-80 g/hL	
		GreenFine® XL (Proteína de guisante, PVPP, bentonita cálcica, gelatina)		••		••	••	••		10-100 g/hL	
		GreenFine® Intense (Proteína de guisante, carbón activo decolorante, PVPP, bentonita cálcica)	P			•••	••	••		10-120 g/hL	
		GreenFine® Wine (Proteína de guisante, taninos gálicos)		•••		••	••		Vino / Crianza	5-30 g/hL	
		GreenFine® Press (Proteína de guisante, bentonita cálcica, levaduras inactivadas)		•••	••	••	••	•		Vino de prensa / Termovinificación	20-80 g/hL
COMPLEJOS		Polymix® Natur' (PVPP, bentonita cálcica, levaduras inactivadas)		••	•		•	••		Mosto en FA	15-100 g/hL
		Polymix® (PVPP, caseinato de potasio)				•	•	••		Mosto	15-100 g/hL
		Clarpro (PVPP, bentonita)					••	••	Mosto / Vino	30-100 g/hL	
		Natur'fine® Prestige (Levaduras inactivadas, enzimas pectolíticas)	P	•••	••	•	••			Vino de guarda / Mosto en FA	5-40 g/hL

\* Datos a título indicativo: llevar a cabo pruebas de clarificación para determinar la dosis óptima para cada mosto o vino. Respetar las dosis máximas autorizadas según las normativas en vigor.



## FINING FINDER: encuentre su solución de clarificación

### Desequilibrio por astringencia

#### Carga tánica media a elevada

Gélatine de Russie supérieure : 3-5 cL/hL  
Polymix® Natur' : 30-80 g/hL  
Clarfine : 30-60 g/hL

#### Carga tánica baja

Gélatine de Russie supérieure : 1-2 cL/hL  
Polymix® Natur' : 10-30 g/hL  
Clarfine : 10-20 g/hL  
Geldor : 1,5-4 g/hL

### Otras causas de desequilibrio

Tratar la causa del desequilibrio  
ex : falta de sucrosidad > **SubliSense®**,  
> **Softan® S**  
ex : falta de carácter graso/volumen >  
**Vinotaste®Pro** + trabajo de las lias



### Afinado

#### Carga tánica elevada

Gélatine spéciale vins fins : 5-10 cL/hL  
Gelfine : 5-10 g/hL  
Ovaline : 5-9 cL/hL  
Natur'Fine® Prestige : 10-40 g/hL  
GreenFine® Wine : 10-20 g/hL  
GreenFine® Press : 20-40 g/hL

#### Carga tánica media

Geldor : 3-8 cL/hL  
Gélatine spéciale vins fins : 4-8 cL/hL  
Gelfine : 2-4 g/hL  
Ovaline : 3-6 cL/hL  
Natur'Fine® Prestige : 5-20 g/hL  
GreenFine® Wine : 5-10 g/hL

#### Carga tánica baja

Geldor : 1,5-4 cL/hL  
Gélatine spéciale vins fins : 2-4 cL/hL

### Exceso de polifenoles

#### Oxidación secundaria

Polymix® Natur' : 40-80 g/hL  
Polymix® : 40-80 g/hL  
Clarfine : 40-80 g/hL  
PVPP : 30-60 g/hL  
Caséimix : 40-80 g/hL  
GreenFine® Press : 40-80 g/hL

#### Amargor, astringencia

Polymix® Natur' : 15-30 g/hL  
Polymix® : 15-30 g/hL  
Clarfine : 10-30 g/hL  
Clarpro : 10-30 g/hL  
GreenFine® Press : 10-40 g/hL



### Afinado

Colle de poisson LA : 0,5-1,5 g/hL  
Gélatine spéciale vins fins : 1-3 cL/hL  
Geldor : 1,5-3 cL/hL  
Natur'Fine® Prestige : 5-10 g/hL  
GreenFine® Wine : 3-5 g/hL

### Brillantez

Colle de poisson LA : 1-3 g/hL  
Blankasit 2 cL/hL + Gélatine spéciale vins fins : 3-5 cL/hL

### Estabilidad proteica

**Bentosol Protect** (granulada)  
**Bentosol poudre**  
**Bentosol FT** (tangencial)  
dosis a determinar por prueba de calor