



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

---

Комплексные технологические решения

Claril ZW, Claril ZR – обеспечиваем  
стабильность белковых и красящих веществ

Новые оклеивающие продукты Энартис



---

[info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com) - [www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)



## Устойчивость к помутнениям – какие сложности?

Сегодня производители вина во всем мире широко применяют стабилизирующие препараты. Эффективность действия современных стабилизирующих препаратов очень высока, в некоторых случаях, их применение позволяет исключить обработку вина холодом, что значительно уменьшает затраты и время производственного цикла.

Единственным и обязательным критерием при использовании стабилизирующих коллоидов, является необходимость гарантированно обеспечить стабильность белковых и красящих веществ виноматериала.

Наиболее распространенный методом обеспечения белковой и коллоидной стабильности виноматериалов является метод оклейки. Стандартные оклеивающие препараты, такие как бентонит, желатин итд, кроме основного действия по удалению нестабильных белковых и красящих веществ также обладают не селективным действием и негативно влияют на органолептические свойства обрабатываемого виноматериала, особенно когда используются в повышенных дозировках.

## БЕЛКОВАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ

### Белые и розовые вина.

Метавинная кислота, карбоксиметилцеллюлоза (КМЦ), полиаспартат калия (КПА), реагирует с нестабильными белками, содержащимися в вине. Перед использованием одного из этих препаратов, необходимо проверить белковую стабильность вина и убедиться, что вино обладает уровнем устойчивости, значительно превышающем критическое значение, независимо от применяемого аналитического метода.

## СТАБИЛЬНОСТЬ КРАСЯЩИХ ВЕЩЕСТВ

### Красное вино.

Препараты для кристаллической стабилизации не имеют стабилизирующее воздействие на красящие вещества. Нестабильная окраска должны быть удалена с помощью оклейки или стабилизирована путем добавления гуммиарабика.

## ФИЛЬТРУЕМОСТЬ

### Белое, красное и розовое вино.

Метавинная кислота и полиаспартат калия (КПА) не влияют на фильтруемость вина, в то время как маннопротеины и карбоксиметилцеллюлоза (КМЦ) может ее сильно снизить. Гуммиарабик, который используется для стабилизации красящих веществ, также может оказать влияние на фильтруемость. Правильная оклейка позволяет удалить взвешенные частицы и соединения, которые влияют на фильтруемость вина и позволяют использовать стабилизирующие препараты.

Решение от Энартис и Эногруп:  
**CLARIL ZW и  
CLARIL ZR**



## CLARIL ZW

### новый оклеивающий препарат для производства белых и розовых вин

**Claril ZW** - это новый комплексный осветляющий и стабилизирующий белок препарат, для производства белых и розовых вин. Он разработан специально для оклейки виноматериалов перед обработкой их стабилизирующими коллоидными препаратами (на основе полиаспартата калия **Зенит**, карбоксиметилцеллюлозы **Целлогам**, **Целлогам Микс** и метатавиной кислотой).

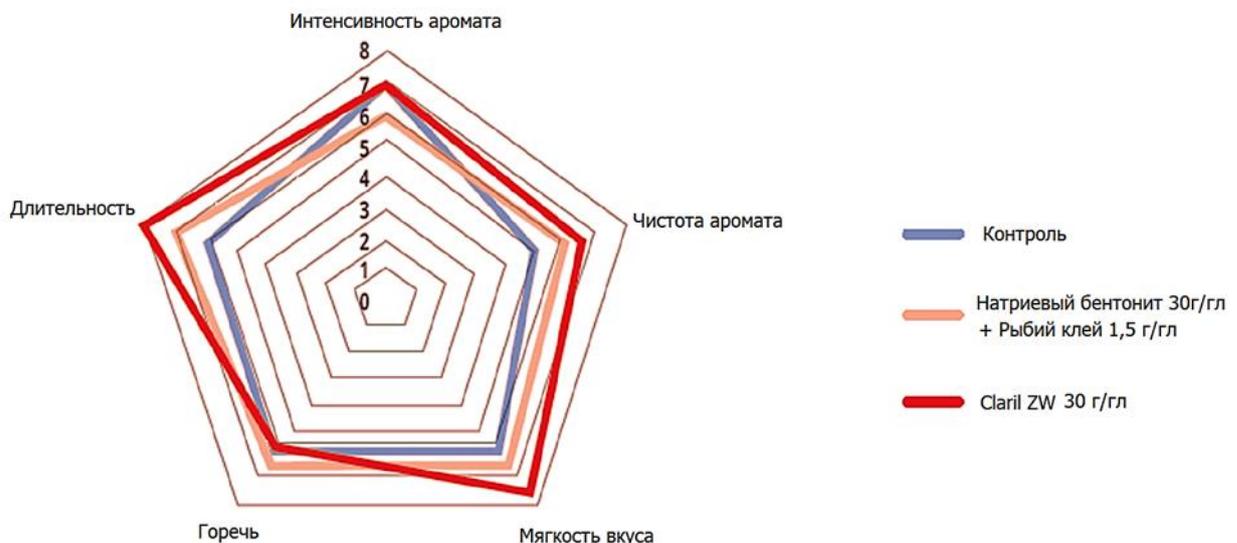
В его состав входит растительный белок, хитозан и активированный натриевый бентонит, что делает его эффективным оклеивающим препаратом для:

- удаления нестабильных белков и коллоидов;
- осветления вина;
- улучшение прозрачности и фильтруемости;
- улучшение баланса вкуса;
- предотвращение повреждения светом и повышения долговечности вина.

**Claril ZW** не содержит аллергических соединений, его применение не должно быть указано на этикетке. Отсутствие в его составе продуктов животного происхождения позволяет использовать его для производства вин, предназначенных для потребления вегетарианцами и веганами.

### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ

Входящий в состав **CLARIL ZW** хитозан с определенной степенью гидролиза, значительно усиливает положительный заряд оклеивающего вещества на основе растительного белка входящего в состав препарата. Благодаря такому действию коллоидные вещества с отрицательным зарядом (танины, пектины) значительно быстрее присоединяются к флокулам и выпадают в осадок. Это позволяет добиться осветления с применением низких дозировок, что сохраняет ароматические свойства, улучшает чистоту аромата за счет уменьшения восприятие серосодержащих соединений (задушки), сохраняет баланс и структуру вкуса вина.



## CLARIL ZR

### новый оклеивающий препарат для производства красных вин

**Claril ZR** - это новый комплексный осветляющий и стабилизирующий белок препарат, для производства красных вин. Он разработан специально для оклейки виноматериалов перед обработкой их стабилизирующими коллоидными препаратами (на основе полиаспартата калия **Зенит УНО, Зенит Колор**).

В его состав входит растительный белок, хитозан и специальный Na-Ca бентонит, что делает его эффективным оклеивающим препаратом для:

- осветления;
- улучшение баланса вкуса;
- устранение терпкости, горечи и сухости при соблюдении цвета вина;
- Улучшение ароматической свежести, уменьшение восстановительных ароматов, удаление меркаптанов и дисульфидов;
- производства вина с более яркой окраской и с более длительным сроком хранения
- осветления выдержанных красных вин;
- удаления красящих и других нестабильных веществ, которые могут вступать в реакцию с используемыми кристаллическими стабилизаторами перед розливом (полиаспартат калия, метатавинная кислота).

#### ВЛИЯНИЕ НА СТАБИЛЬНОСТЬ КРАСЯЩИХ ВЕЩЕСТВ

**Claril ZR** можно использовать для уменьшения нестабильности окраски в красных виноматериалах для подготовки к кристаллической стабилизации с помощью препаратов из линейки **Zenith** (растворы полиаспартата калия).

Тест на стабильность окраски (24 часа при -4 °С) Вино, обработанное 20 г/гл **Claril ZR** (Рисунок 2) полностью устойчиво к выпадению красящих веществ в осадок, в то время как вино, обработанное только бентонитом 20 г/гл, (Рисунок 1) по-прежнему содержит нестабильные красящие соединения.



#### ВЛИЯНИЕ НА ОСВЕТЛЕНИЕ ВИНА

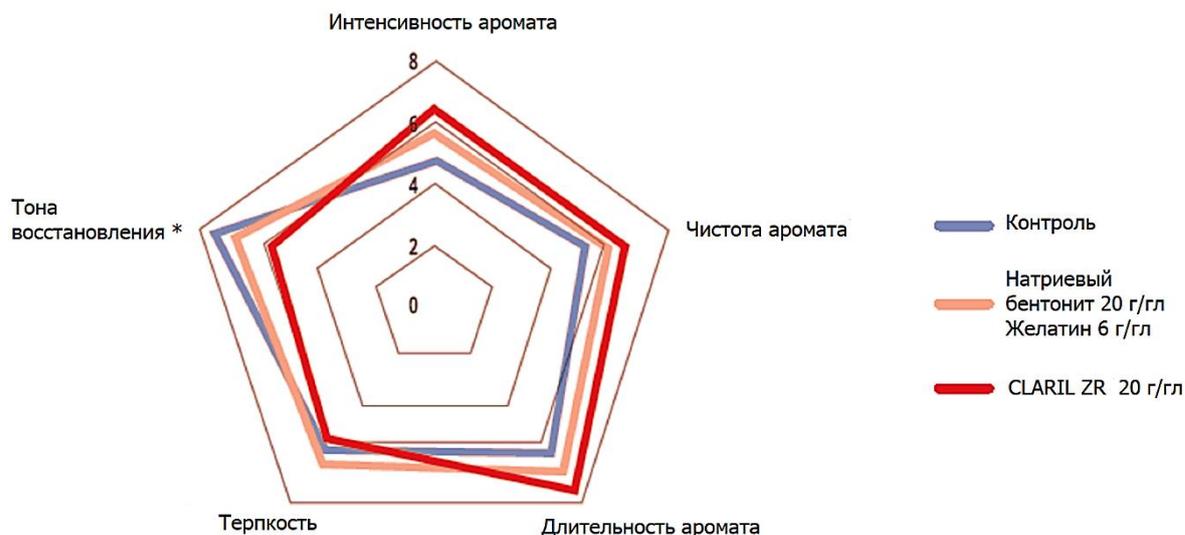
**Claril ZR** позволяет удалить коллоидные вещества и вызывает выпадение в осадок взвешенных частиц, в результате снижается мутность обрабатываемого вина. По сравнению с использованием бентонита, **Claril ZR** обеспечивает быстрое и более эффективное осветление, что позволяет добиться более высокой прозрачности обрабатываемого вина.

### Мутность NTU



### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ (УСТРАНЕНИЕ ЗАДУШКИ)

Наличие в составе **Claril ZR** хитозана с высокой степенью гидролиза, позволяет значительно снизить в обрабатываемом виноматериале таких как соединения серы как меркаптанов и дисульфидов, и летучих фенолов, что улучшает чистоту аромата, позволяя полностью раскрыть ароматические свойства вина.



\* Тона восстановления: запах тухлых яиц, жженой резины, жженных спичек, варенной спаржи, лука и чеснока.

**Наши технологи будут рады проконсультировать по новым препаратам в офисах Энотруп в вашей стране:**

[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

[info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com)