



www.enogrup.com
Integrated technological solutions

Достигайте целей с линейкой CLARIL

Полный каталог решений для освещения



Линейка CLARIL — точное осветление

Каждое вино уникально, и каждый этап производства требует точности и надёжности. **CLARIL** предлагает наиболее полный спектр решений, гарантирующих прозрачность, стабильность и сохранение сенсорного профиля — какой бы вызов ни стоял перед виноделом.

Профилактика и устранение окисления

CLARIL OX

Прецизионный осветляющий агент, разработанный для предотвращения и значительного снижения окисляемых соединений в белых и розовых сулах.

Как натуральная альтернатива PVPP, действует с исключительной селективностью, воздействуя на флаванолы, фенольные кислоты и антоцианидины, ответственные за побурение и порозовение.

Применение во время брожения продлевает срок хранения вина, сохраняя цвет, свежесть и ароматическую сложность.

	Control	PVPP	CLARIL OX
			
Catechins mg/L	23,8	2,7	10,7
IPT	13,1	10,5	9
Pinking Tendency	Sensitive	Not Sensitive	Not Sensitive

Показатель	Контроль	PVPP	CLARIL OX
Катехины, мг/л	23,8	2,7	10,7
IPT	13,1	10,5	9
Склонность к порозовению	Чувствительное	Нечувствительное	Нечувствительное

Белковая стабильность

CLARIL AF

Разработан для белых и розовых вин, где важны блеск и ароматическая чистота. При внесении в сусло удаляет нестабильные белки с оптимальными результатами во время спиртового брожения. В вине устраняет окисленные полифенолы, предотвращает нежелательные изменения цвета и повышает общую стабильность.

Снижение концентрации металлов

CLARIL HM

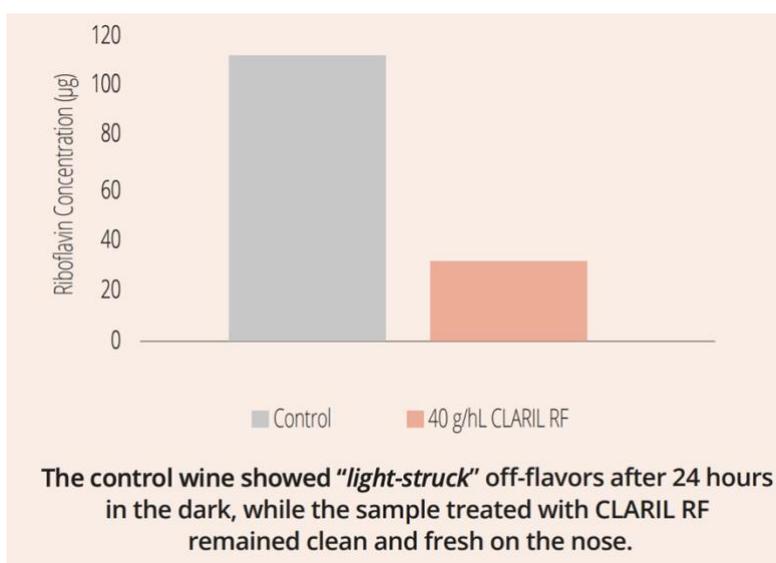
Обеспечивает антиоксидантную защиту, удаляя металлы, вызывающие окислительные реакции, — медь (Cu) и железо (Fe). Устраняет гидроксикоричные кислоты и катехины с низкой молекулярной массой, помогая продлить срок жизни вина и сохранить его качество.

Дозировка CLARIL HM	Al, %	Fe, %	Cu, %
10 г/гл	20	6	5
30 г/гл	68	33	56
50 г/гл	86	57	77
70 г/гл	91	61	85

Устранение дефекта «светового удара/light-struck»

CLARIL RF

Воздействует на рибофлавин — фоточувствительное соединение, ответственное за дефект «light-struck» в вине. Высокоселективное действие снижает содержание рибофлавина без влияния на сенсорный профиль вина. Сохраняя свежесть и ароматическую сложность, **CLARIL RF** особенно подходит для игристых вин, произведённых методом Шарма, где поддержание качества и типичности вина имеет первостепенное значение.



Стабильность цвета

CLARIL QY

Разработан для красных вин: значительно увеличивает стабильность цвета, сохраняя его интенсивность. Формула, обогащённая инактивированными дрожжами, помогает снизить вяжущие свойства и сухость, обеспечивая баланс и структуру.

Подготовка к тартратной стабилизации

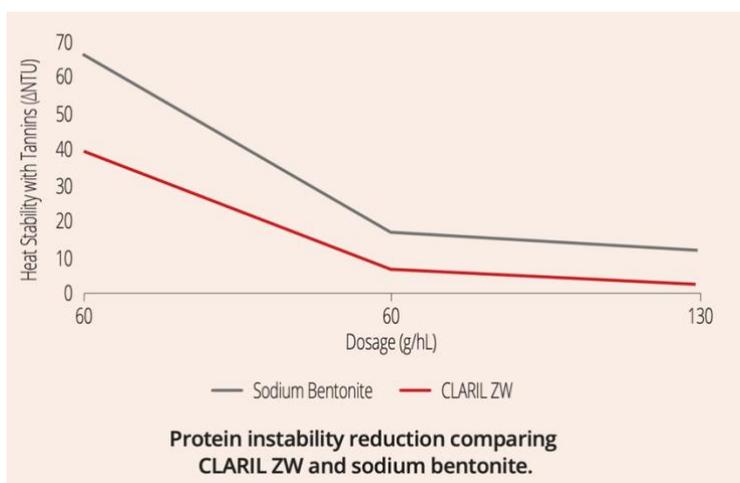
CLARIL ZW — подготовка к тартратной стабилизации

CLARIL ZW сочетает растительный белок с положительно заряженным хитозаном и активированным натриевым бентонитом. Обеспечивает снижение расхода бентонита на 30–40% без ущерба для белковой стабильности. Улучшает фильтруемость и снижает риск окисления.

Применение: белые и розовые вина, подготовка к тартратной стабилизации (протокол **Zenith**, СМС)

Дозировка: 20–80 г/гл

Сертификация: безаллергенный, органик, веган



CLARIL ZR — для красных и розовых вин

CLARIL ZR содержит растительные белки, полисахариды и активированный хитозан. Снижает вяжущие свойства, сохраняя цвет, структуру и ароматическую сложность. Безаллергенная альтернатива традиционным осветляющим агентам. Оптимизирует фильтруемость и коллоидную стабильность.

Применение: красные и розовые вина — стабилизация цвета и снижение вяжущих свойств; белые и розовые вина — ароматическая чистота

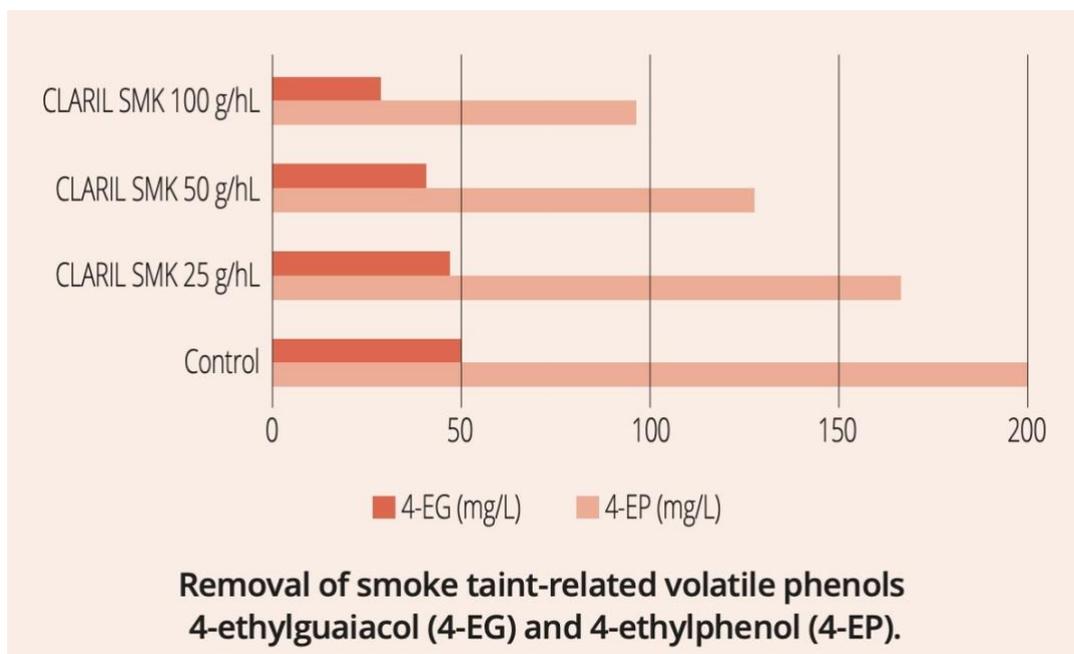


Ароматическая чистота и коррекция «дымного тона»

CLARIL SMK

Специально разработан для устранения ароматических дефектов, связанных с дымом, и других нежелательных тонов в вине. Восстанавливает ароматическую чистоту и фруктовость, сохраняя свежесть и характер, с минимальным воздействием на цвет и полифенолы даже при высоких дозировках.

Помимо снижения дымного тона, **CLARIL SMK** высокоэффективен в устранении редуцированных ароматов и других посторонних тонов, включая летучие фенолы, эвкалиптол и плесневые ноты.



Ключевые преимущества линейки CLARIL

- Снижение расхода бентонита — меньше осадка, проще утилизация
- Увеличение выхода готового продукта и упрощение операций в погребе
- Совместимость с тартратной стабилизацией (протокол **Zenith**)
- Безаллергенные продукты, подходящие для органического и веганского виноделия
- Результат — более чистые, яркие и ароматически стабильные вина