



www.enogrup.com
Integrated technological solutions

Досягайте цілей з лінійкою CLARIL

Повний каталог рішень для освітлення



Лінійка CLARIL — точне освітлення

Кожне вино унікальне, і кожен етап виробництва потребує точності та надійності. **CLARIL** пропонує найбільш повний спектр рішень, що гарантують прозорість, стабільність та збереження сенсорного профілю — який би виклик не стояв перед виноробом.

Профілактика та усунення окиснення

CLARIL OX

Прецизійний освітлювальний агент, розроблений для запобігання та значного зниження окиснюваних сполук в білих та рожевих сулах.

Як натуральна альтернатива PVPP, діє з виключною селективністю, впливаючи на флаваноли, фенольні кислоти та антоціанідини, відповідальні за побуріння та порожевіння.

Застосування під час бродіння подовжує термін зберігання вина, зберігаючи колір, свіжість та ароматичну складність.

	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

Показник	Контроль	PVPP	CLARIL OX
Катехіни, мг/л	23,8	2,7	10,7
IPT	13,1	10,5	9
Схильність до порожевіння	Чутливе	Нечутливе	Нечутливе

Білкова стабільність

CLARIL AF

Розроблений для білих та рожевих вин, де важливі блиск та ароматична чистота. При внесенні в сушло видаляє нестабільні білки з оптимальними результатами під час спиртового бродіння. У вині усуває окиснені поліфеноли, запобігає небажаним змінам кольору та підвищує загальну стабільність.

Зниження концентрації металів

CLARIL HM

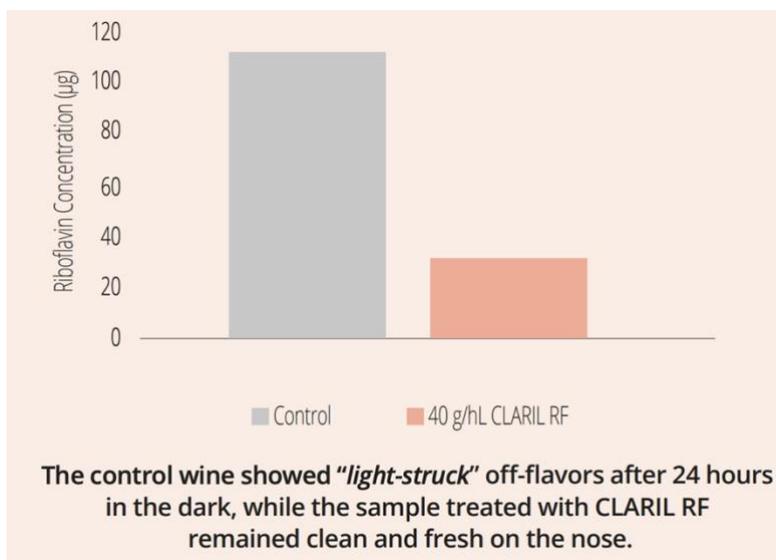
Забезпечує антиоксидантний захист, видаляючи метали, що спричиняють окислювальні реакції, — мідь (Cu) та залізо (Fe). Усуває гідроксикоричні кислоти та катехіни з низькою молекулярною масою, допомагаючи подовжити термін життя вина та зберегти його якість.

Дозування 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

Усунення дефекту «світлового удару/light-struck»

CLARIL RF

Впливає на рибофлавін — фоточутливу сполуку, відповідальну за дефект «light-struck» в вині. Високоселективна дія знижує вміст рибофлавіну без впливу на сенсорний профіль вина. Зберігаючи свіжість та ароматичну складність, **CLARIL RF** особливо підходить для ігристих вин, вироблених методом Шарма, де підтримання якості та типовості вина має першочергове значення.



Стабільність кольору

CLARIL QY

Розроблений для червоних вин: значительно увеличивает стабильность кольору, сохраняя его интенсивность. Формула, збагачена інактивованими дріжджами, допомагає знизити в'язучі властивості та сухість, забезпечуючи баланс та структуру.

Підготовка до тартратної стабілізації

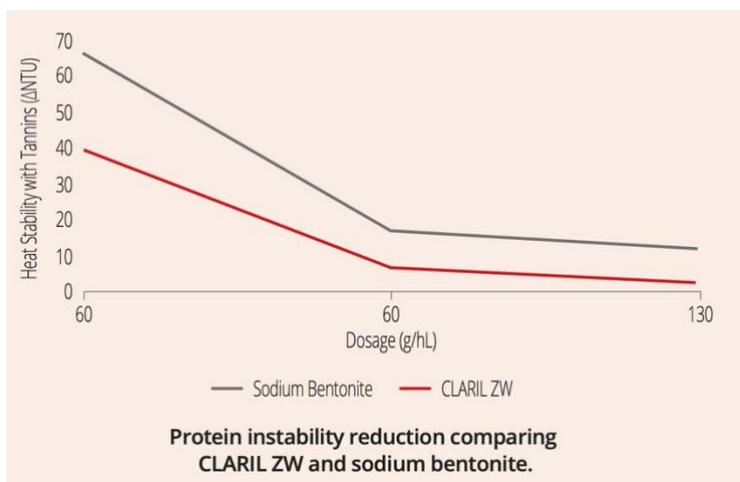
CLARIL ZW — підготовка до тартратної стабілізації

CLARIL ZW поєднує рослинний білок з позитивно зарядженим хітозаном та активованим натрієвим бентонітом. Забезпечує зниження витрат бентоніту на 30–40% без шкоди для білкової стабільності. Покращує фільтрованість та знижує ризик окиснення.

Застосування: білі та рожеві вина, підготовка до тартратної стабілізації (протокол **Zenith**, СМС)

Дозування: 20–80 г/гл

Сертифікація: безалергенний, органік, веган



CLARIL ZR — для червоних та рожевих вин

CLARIL ZR містить рослинні білки, полісахариди та активований хітозан. Знижує в'язучі властивості, зберігаючи колір, структуру та ароматичну складність. Безалергенна альтернатива традиційним освітлювальним агентам. Оптимізує фільтрованість та колоїдну стабільність.

Застосування: червоні та рожеві вина — стабілізація кольору та зниження в'язучих властивостей; білі та рожеві вина — ароматична чистота

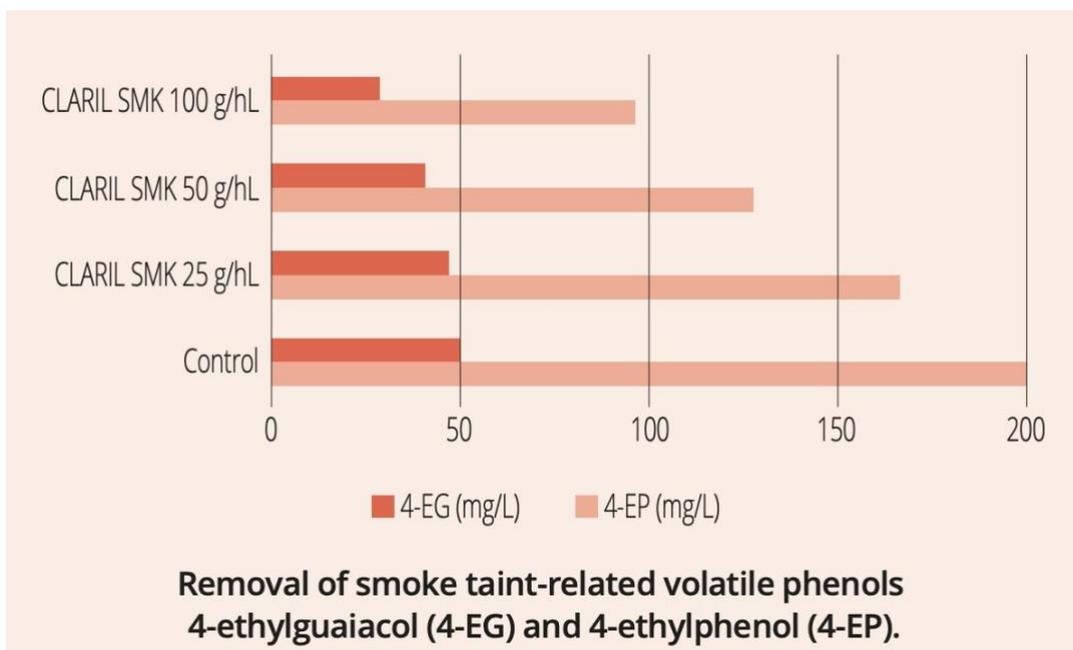


Ароматична чистота та корекція «димного тону»

CLARIL SMK

Спеціально розроблений для усунення ароматичних дефектів, пов'язаних з димом, та інших небажаних тонів у вині. Відновлює ароматичну чистоту та фруктовість, зберігаючи свіжість та характер, з мінімальним впливом на колір та поліфеноли навіть при високих дозуваннях.

Окрім зниження димного тону, **CLARIL SMK** високоефективний в усуненні редукованих ароматів та інших сторонніх тонів, включаючи леткі феноли, евкаліптол та тони цвілі.



Ключові переваги лінійки CLARIL

- Зниження витрат бентоніту — менше осаду, простіша утилізація
- Збільшення виходу готового продукту та спрощення операцій у погребі
- Сумісність з тартратною стабілізацією (протокол **Zenith**)
- Безалергенні продукти, придатні для органічного та веганського виноробства
- Результат — більш чисті, яскраві та ароматично стабільні вина