



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)  
Integrated technological solutions

---

## Продукт місяця - CLARIL ZW

Освітлення білих та рожевих вин



## CLARIL ZW — продукт місяця

**CLARIL ZW** — це комплексний освітлювальний агент нового покоління, розроблений для освітлення білих та рожевих вин, призначених для тартратної стабілізації із застосуванням колоїдів (протоколи **Zenith** та СМС).

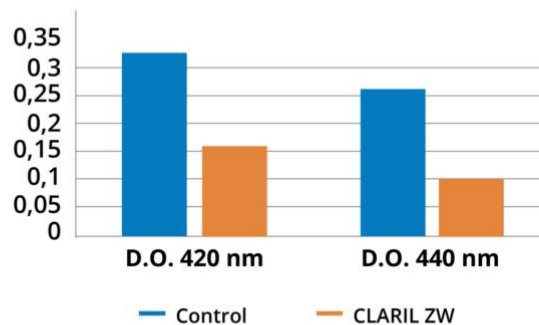
### Призначення та принцип дії

**CLARIL ZW** ефективно підвищує білкову стабільність та усуває нестабільні колоїди, які можуть негативно впливати на прозорість та фільтрованість вина.

Продукт поєднує рослинний білок з позитивно зарядженим хітозаном та активованим натрієвим бентонітом. Ця синергетична комбінація забезпечує комплексне вирішення завдань освітлення за одне внесення.

### Ключові переваги

- Зниження витрат бентоніту на 30–40% без шкоди для білкової стабільності
- Виражений депротеїнізуючий ефект — швидке та надійне освітлення
- Поліпшення фільтрованості та колоїдної стабільності
- Зниження ризику окиснення вина
- Підвищений сенсорний баланс та стабільність готового продукту
- Менше осаду — спрощена утилізація та збільшення виходу



*The wine sample treated with 50 g/hL of CLARIL ZW shows lower absorbance than the control (yellow/brown color), indicating greater protection against oxidation.*

## Технічні характеристики

**Тип продукту:** комплексний освітлювальний агент

**Склад:** рослинний білок, активованій хітозан, натрієвий бентоніт

**Дозування:** 20–80 г/гл

**Застосування:** білі та рожеві вина для тартратної стабілізації (**Zenith**, СМС)

## Сертифікація

- Безалергенний — не містить молочних, яєчних або рибних білків
- Сертифікований для органічного виноробства
- Підходить для виробництва веганських вин

## Білкова стабільність: CLARIL ZW проти бентоніту

При рівному дозуванні 60 г/гл **CLARIL ZW** значно перевершує натрієвий бентоніт за показником термостабільності білків з танінами. Контрольна точка при 130 г/гл бентоніту порівняння з результатом **CLARIL ZW** при 60 г/гл.

Продукт	Дозування	ΔNTU (термостабільність)
Натрієвий бентоніт	60 г/гл	60
CLARIL ZW	60 г/гл	10
Натрієвий бентоніт	130 г/гл	10

Таким чином, **CLARIL ZW** дозволяє досягти еквівалентного рівня білкової стабільності при дозуванні більш ніж удвічі нижчому порівняно з традиційним бентонітом

## Упаковка

- 2,5 кг
- 10 кг

## Рекомендації щодо застосування

Розчинити **CLARIL ZW** в 10-кратному об'ємі води або вина. Внести в ємність при перемішуванні. Залишити на контакті мінімум 7 днів, потім зняти з осаду. Провести лабораторні тести термостабільності перед фінальною стабілізацією.

Для отримання детальної технічної документації та рекомендацій щодо застосування зверніться до спеціалістів Enogrup.