

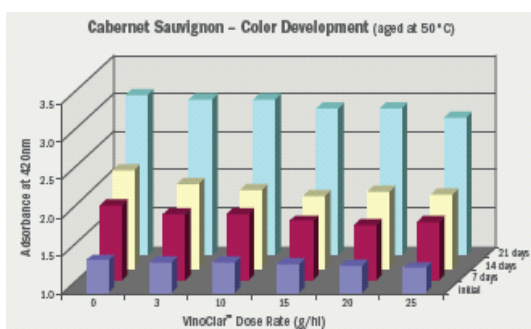
Vinoclár é um clarificante complexo para vinhos elaborado a partir de uma formulação balanceada de Polyclar PVPP, produtos caseínicos e minerais de sílica.

- Possui efeito preventivo, podendo ser aplicado no tratamento de vinhos tintos e brancos tendo várias vantagens:
- Fácil de usar, pode ser adicionado diretamente ao mosto
- Pode ser utilizado em todos os tipos de vinhos
- Ajuda a prevenir defeitos causados pela oxidação da cor
- Torna o vinho mais brilhante
- Realça as características aromáticas e de sabor dos vinhos, protegendo contra a oxidação indesejada de polifenóis

Tratamentos corretivos não podem ser considerados como práticas da enologia moderna. A quantidade aplicada de forma preventiva em vinhos tintos ou brancos é três vezes menor que em tratamentos corretivos. Aplicações preventivas de 2-10g/hL de Vinoclár em vinhos tintos jovens podem aumentar significativamente a vida útil do produto sem afetar sua cor.

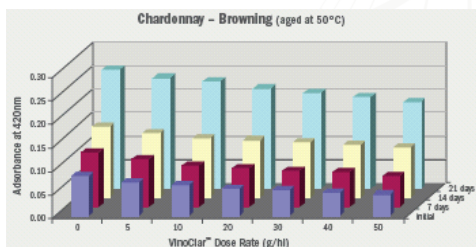
## VINHOS TINTOS

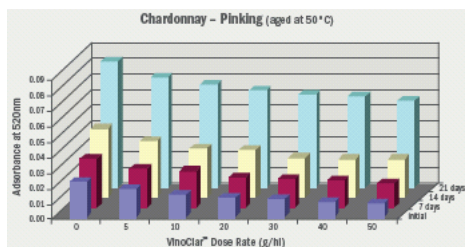
Vinhos como Merlot e Cabernet Sauvignon tratados preventivamente com até 20g/hL, mostraram pouca evolução da cor e oxidação do aroma, depois de envelhecimento forçado a 50°C. Consequentemente, características de frescor e fruta foram preservadas.



## VINHOS BRANCOS

Chardonnays tratados preventivamente com Vinoclár mostram-se mais brilhantes, demonstrando menores índices de oxidação se comparados a vinhos não tratados com o produto (envelhecimento forçado a 50°C).





## BENEFÍCIOS

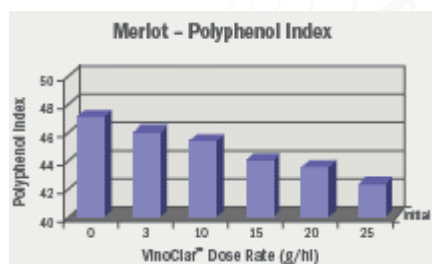
Vinoclar é um clarificante e estabilizante que protege contra os diversos efeitos da oxidação de polifenóis.

- Aumenta a estabilidade da cor
- Melhora o brilho prevenindo a formação de turbidez
- Melhora o sabor, frescor e maciez
- Intensifica os aromas desenvolvendo o bouquet natural do vinho
- Reduz a adstringência de polifenóis em excesso

## DOSES RECOMENDADAS

ADIÇÃO	TRATAMENTO PREVENTIVO g/hL	TRATAMENTO CORRETIVO g/hL
Branços	5 – 30	10 – 60
Tintos	3 – 15	5 – 25
Roses	5 – 30	10 – 60
Espumantes	5 – 30	10 – 40
Fortificados	10 - 30	10 - 60

ADIÇÃO	AROMA APÓS 7 DIAS	AROMA APÓS 21 DIAS
Controle	Terroso e levemente cozido	Muito oxidado, jerez doce, mofo
3g/hL	Mais frutado e vinoso	Menos oxidado, doce, mofo
10g/hL	Frutado	Muito menos oxidado, doce e mais frutado
20g/hL	Aroma varietal mais intenso	Aroma frutado varietal



## MÉTODOS DE USO

Vinoclar pode ser adicionado tanto no mosto como após a clarificação do vinho. Após a clarificação inclui a adição durante ou após a estabilização tartárica ou antecedendo a filtração pré engarrafamento. Vinoclar deve ser diluído em solução de 5-10% (vinho ou água), podendo ser aplicado diretamente no tanque ou antes do filtro através de dosador. Adicionado ao tanque, recomendam-se de 1 a 10 dias de contato para facilitar a sedimentação e posterior remoção por trasfega e/ou filtração. Deve se misturar suficientemente para garantir a homogeneização. Agitação e/ou recirculação favorecem muito a dispersão. Se Vinoclar for adicionado durante o processo de filtração, a mistura de Vinoclar deverá ser hidratada preferentemente 1 hora antes da aplicação. A mistura deverá então ser dosada com ajuda de uma bomba peristáltica. Filtração a terra diatomácea remove o produto do vinho. Um tempo de contato mínimo de 5 minutos é recomendado para máximo benefício. Vinoclar mantém-se eficiente com pouco tempo de contato.

## OUTROS BENEFÍCIOS

- Alguns polifenóis atrasam o crescimento bloqueando a membrana celular e inibindo a mitose.
- Vinoclar contribui na redução desses efeitos negativos, melhorando a fermentação.
- Vinoclar pode ser adicionado ao mosto junto aos nutrientes de fermentação.
- Vinoclar possui excelente custo benefício para a produção de vinhos de qualidade.

## PRODUÇÃO, QUALIDADE E SUPORTE

Qualidade: Vinoclar é produzido sob padrões internacionais de qualidade.

Segurança: MSDS podem ser disponibilizadas mediante solicitação.

## EMBALAGEM

- Frascos de 1Kg em caixas com 4 ou 9Kg.
- Bombonas com 20Kg