

CYTO CLAR

**Klarifikant na selektívne odstránenie farby
a nestabilných proteínov**



KLARIFIKANT NA BÁZE EPL, BEZ ŽIVOČÍŠNYCH PROTEÍNOV, KOMPATIBILNÝ S PRODUKCIOU BIOLOGICKÉHO VÍNA

Klarifikanty línie produktov **CYTO** sa zrodili z výskumu firmy EVER vďaka skúsenostiam, ku ktorým

sa dospelo pri použití rôznych proteínových extraktov z kvasiniek (EPL).

Použitie na klarifikáciu muštov a vín bolo schválené v roku 2011 orgánom OIV a následne prijaté

Nariadením EÚ 144/2013.

Proteínové extrakty z kvasiniek (EPL), na rozdiel od mnohých rastlinných proteínov, majú výhodu

v zlepšení organoleptického obrazu bez prínosu negatívnych cudzích aróm.

Línia produktov **CYTO** je k dispozícii v rôznych formuláciach, na pokrytie všetkých enologických

požiadaviek a aby sa poskytla odpoveď, ktorá je udržateľná a adekvátna modernému životnému štýlu.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

CYTO CLAR je formulovaný na klarifikáciu bielych alebo ružových muštov a okrem toho aj bielych vín, ktorá sa udeje rýchlou a kompaktnou separáciou zakalenia.

Synergia medzi proteínovými extraktami z kvasiniek a aktívneho rastlinného uhlia zlepšuje fenolovú stabilitu, pričom odstraňuje najintenzívnejšie a oranžové odtiene, zatiaľ čo bentonity, ktoré boli vyselektované pre svoj maximálny deproteinizačný efekt, zrýchľujú čírenie a zlepšujú proteínovú stabilitu. Mušty a vína, takto klarifikované, sú okrem toho chránené proti efektu "chuť zo svetla".

CYTO CLAR zlepšuje dĺžku životnosti a senzorický obraz vín, pričom zasahuje do čuchovej, chromatickej a chuťovaje čistoty, s prínosom okrúhlosti a objemu.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008
certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a
nápoje. Sektor EA: 03.

CYTO CLAR

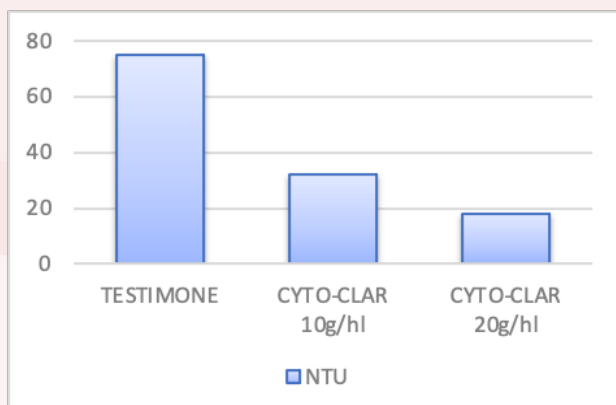
Klarifikant na selektívne odstránenie farby a nestabilných proteínov

CYTO CLAR neobsahuje alergény, podľa predpokladaného v Nariadení EÚ 1169/2001, príloha II, neobsahuje produkty živočíšneho pôvodu a je použiteľný pri výrobe biologických vín podľa európskych noriem.

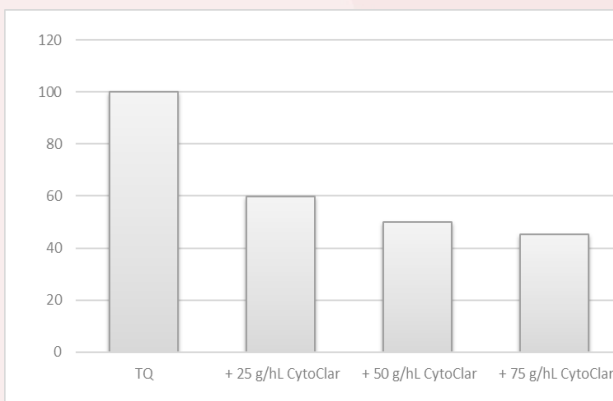
POUŽITIE

- **Pri bielych a ružových muštach:** ako pri klarifikácii, tak aj pri flotácii, vďaka svojej vysokej flokulačnej kapacite garantuje rýchlu separáciu. Je aktívny voči oxidázickým enzýmom.
- **Pri bielych vínach:** kde uľahčuje čírenie a zoslabuje zelené alebo rastlinné znaky a okrem toho prispieva k proteínovej stabilite a zabezpečuje dlhú životnosť.

SKÚSENOSTI



Graf 1: redukcia zakalenosti (NTU) pomocou klarifikácie s produktom CYTO CLAR na víne PINOT GRIGIO 2020



Graf 2: redukcia % D.O. 420 nm pomocou klarifikácie s produktom CYTO CLAR na víne PINOT GRIGIO 2020

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Dispergovať produkt **CYTO CLAR** v objeme rovnajúcom sa jeho 10-násobku, lepšie ak je vlažná. Počkať aspoň 30 minút, lepšie niekoľko hodín, opätovne premiešať roztok pred jeho pridaním do ošetrovanej masy, aby sa dosiahla lepšia homogenizácia.

Dávky:

10 - 20 g/hl

(95 g/hl je max. dávka pre mušty a biele vína podľa Nariadenia EÚ 934/2019)

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

CYTO CLAR

**Klarifikant na selektívne odstránenie farby
a nestabilných proteínov**

ZLOŽENIE

Proteínové extrakty z kvasiniek (EPL) rafinované, farmaceutické bentonity spolu s aktívnym rastlinným uhlím.

EPL	VYSELEKTOVANÝ BENTONIT
• Uľahčuje odkalenie • Redukuje zakalenosť • Redukuje prebytočné taníny • Zlepšuje filtrovateľnosť • Zachováva organoleptickú vyváženosť	• Uľahčuje klarifikáciu • Adsorbuje oxidázické enzýmy • Stabilizuje víno • Predchádza proteínovým "kalom" • Uľahčuje filtráciu
AKTÍVNE UHLIE	
• Predchádza "pinkingu" • Eliminuje oxidované polyfenoly • Redukuje prebytočnú farbu a D.O. 420 nm	

BALENIA

Vrecká po 1 kg; vrecia po 10 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.