



ARMONIA

# CleartanFruit



Chiarificante naturale liquido di nuova concezione, attivo sui mascheratori d'aroma e sul riequilibrare la percezione tannica.

## DESCRIZIONE

**Armonia CleartanFruit** è un coadiuvante a base di una specifica gelatina proteica di origine suina e chitosano di origine fungina con un contenuto in anidride solforosa inferiore allo 0,35%.

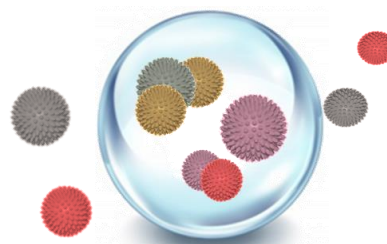
**Armonia CleartanFruit** è un agente chiarificante focalizzato ad azioni altamente specifiche a basso tasso di interazione con la struttura del vino ma ad elevato impatto sensoriale. La sua formulazione specifica rimuove le molecole "mascheratrici d'aroma" che occasionalmente si generano nei vini, soprattutto durante lunghi affinamenti in legno. Il profilo aromatico dei vini trattati si offre nitido e chiaro all'assaggio, rivelando appieno il potenziale aromatico dell'uva e del *terroir*.

Sui vini di struttura rende i tannini più levigati ed eleganti, garantendo al contempo una bellissima "progressione tannica" che ne migliora notevolmente il finale e retrogusto. L'utilizzo di **Armonia CleartanFruit** interagisce positivamente sulla diminuzione, delle molecole odorose sgradevoli.

## CARATTERISTICHE

L'utilizzo di Armonia CleartanFruit ha numerosi vantaggi:

- Svolge azione chiarificante su tutti i tipi di vino
- Elimina i mascheratori d'aroma e riapre il profilo aromatico
- Non ha alcun impatto con la matrice del vino
- Leviga i tannini spigolosi
- Allunga la percezione gustativa e migliora il retrogusto
- Contribuisce all'illimpidimento dei mosti durante la flottazione



## APPLICAZIONI

- Vini rossi all'uscita dell'affinamento in legno o dopo trattamenti con alternativi
- Vini che necessitano di migliorare la pulizia olfattiva
- Vini e mosti da chiarificare

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dose: 10-30 g/hl nei mosti; 2-20 g/hl e oltre nei vini rossi o torchiati

Agitare energicamente il flacone prima dell'utilizzo.

Aggiungere direttamente alla massa omogeneizzando correttamente. Attendere almeno 72 ore dopo la sospensione dell'agitazione per far sedimentare i depositi e procedere alla filtrazione.

Si consigliano prove preliminari in laboratorio in modo da identificare il dosaggio ideale nel vino in esame.

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**



**Suolo e Salute**  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE