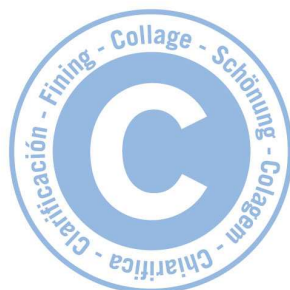


La

Guía práctica

Los productos de clarificación



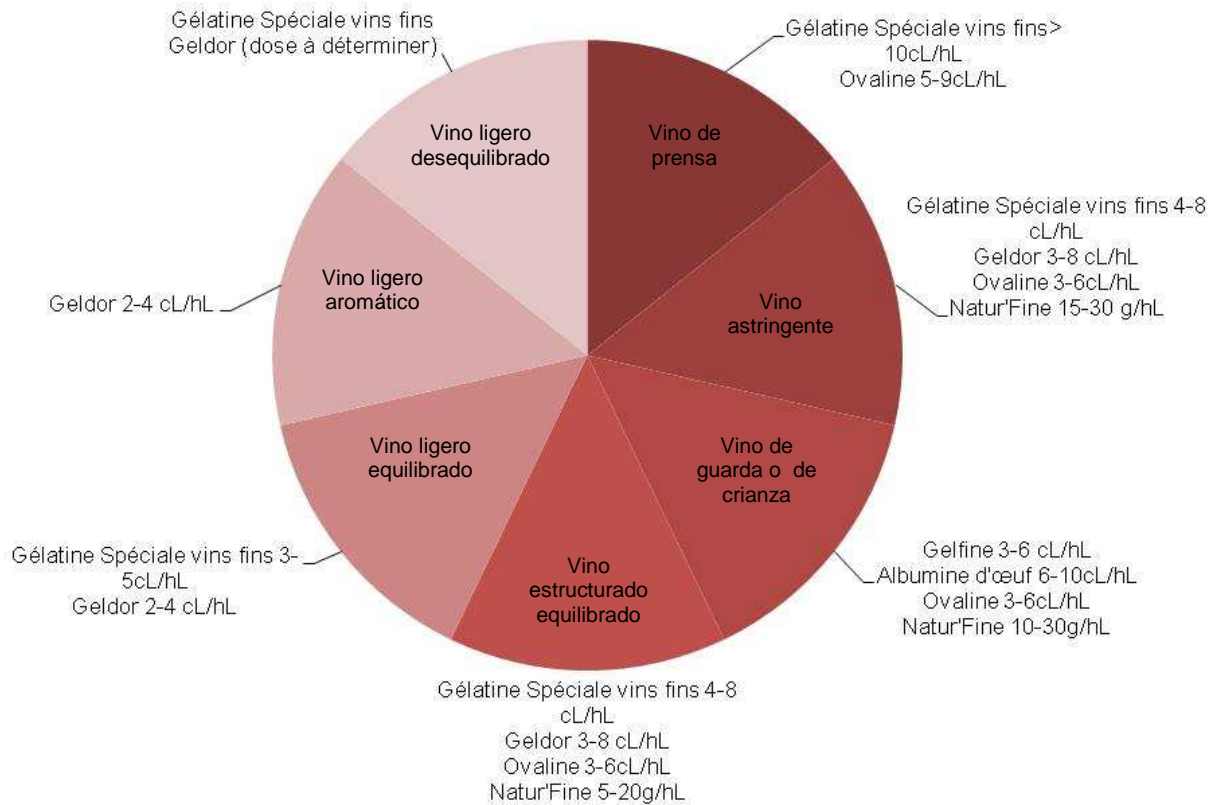
Lamothe Abiet
ZA Actipolis, avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANEJAN
Tel 0033 (0)5 57 77 92 92
Fax: 0033 (0)5 56 86 40 02
www.lamothe-abiet.com
<http://esolutions.lamothe-abiet.com>

1. Los diferentes clarificantes de la gama Lamothe-Abiet

Nombre del clarificante	Composición	Utilización	Dosis de empleo
Polymix (alergeno)	PVPP + Caseína sobre soporte de celulosa.	Tratamiento preventivo o curativo de la oxidación de los mostos y de los vinos (eliminación de los taninos catequinos)	Preventivo: 10 a 30 g/hl
			Curativo: 30 a 80g/hl
Polymix Natur' (Sin alergeno)	PVPP + Bentonita Cállica + levaduras inactivadas	Formulación específica <u>sin caseína</u> Tratamiento preventivo o curativo de la oxidación de los mostos y de los vinos (eliminación de los taninos catequinos)	Preventivo: 10 à 30 g/hl
			Curativo: Jusqu'à 100g/hL
Caseimix (alergeno)	Caseinato de potasio.	Mejora el color y la cata de vinos maderizados y de vinos de prensa. Tratamiento preventivo o curativo de la oxidación (eliminación de taninos catequinos)	Preventivo: 15 a 25g/hl
			Curativo: 30 a 80g/hl
Clarpro	PVPP + Bentonita sódica (bentosol)	Agente de floculación -Tratamiento preventivo y curativo - de las quiebras de oxidación. Estabilización de los vinos con respecto a las proteínas inestables.	Vendimia sana: 30 à 50 g/hl
			Vendimia alterada: 50 a 100 g/hl
Gélatine Spéciale vins fins	Gelatina 100% porcina Concentración 100g/L	Borra los taninos astringentes. Respeta las cualidades organolépticas de los vinos (blancos o rosados: asociar Blankasit Super).	Tinto: 1 a 10 cl/hl
			Rosado: 1 a 7 cl/hl
			Blanco: 1 a 5 cl/hl
Geldor	Gelatina 100% porcina Concentración 150g/L	Muy eficaz sobre una amplia gama de pH. Recomendada para vinos jóvenes y aromáticos.	Tinto: 1 a 6 cl/hl
			Rosado: 1 a 3 cl/hl
			Blanco: 1 a 3 cl/hl
Gelatina de Rusia Superior	Gelatina 100% porcina Concentración 280g/L	Recomendada para vinos de gama media baja y para vinos de prensa.	Tinto: 1 a 5cl/hl
			Rosado: 1 a 2.5cl/hl
			Blanco: 1 a 2 cl/hl
Albúmina de huevo en polvo (alergeno)	Albúminas et globulinas	Reservada a grandes vinos rojos y a ciertos vinos rosados.	3 a 10g/hl
Natur'Fine (Sin alergeno)	Preparación específica de levadura inertas	Producto de clarificación 100% natural para los vinos tintos de calidad	5 à 40g/hL
Natur'Fine Prestige (Sin alergeno)	Preparación específica de levadura inertas	Producto de clarificación 100% natural para los vinos tintos y blancos de calidad	5 à 40g/hL
Clarificante de pescado L.A.	Clarificante de pescado en polvo + ácido cítrico.	Reservada generalmente a los vinos blancos y rosados. Confiere brillo al vino y le da un mejor perfil aromático.	0.5 a 3cl/hl
Blankasit Super	Gel de sílice ácido	Acelera la floculación y la sedimentación. Elimina por absorción las proteínas de gran peso molecular. Siempre se utiliza con gelatina, cola de pescado y albúmina.	2 a 5 cl/hl

2. Determinación de la dosis de clarificante en laboratorio:

Clarificante de vinos tintos



En primer lugar, catar el vino que se quiere clarificar, luego situarlo sobre la rueda de clarificación (pagina 2) con el fin de identificar los tipos de clarificantes y la dosis que se debe aplicar.

Cuidado, el vino en cuestión no debe estar en su fase de fermentación ni contener mucho CO₂, ya que la presencia de gas puede impedir una buena sedimentación. Liberar un poco de gas si es necesario.

Preparar los clarificantes y las botellas que se van a utilizar (no olvidar guardar una muestra de vino para hacer comparaciones).

- **Gelatinas líquidas y Blankasit:**

 **Las gelatinas y el Blankasit se disuelven al décimo antes de su utilización.**

1. **Diluir al 1/10 las soluciones de gelatinas o de Blankasit.**

Con la ayuda del tablero II, determinar la cantidad que se debe meter en la botella.

Tablero II: Conversión de la dosis: de cL/hL (producto puro) à **mL/botella** (gelatinas líquidas y Blankasit diluidos al 1/10).


Dosis de clarificante cL/hL	1 cL/hL	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.5L	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0	13,5	15,0
0,750L	0,8	1,5	2,3	3,0	3,8	4,5	5,3	6,0	6,8	7,5
0,500L	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
0,375L	0,4	0,8	1,1	1,5	1,9	2,3	2,6	3,0	3,4	3,8
0,250L	0,3	0,5	0,8	1,0	1,3	1,5	1,8	2,0	2,3	2,5

2. Con una pipeta, extraer la dosis de clarificante determinada y depositarla en el fondo de una botella vacía. Agregar el vino por encima y homogeneizar inmediatamente.
3. Tapar las botellas y colocarlas verticalmente a la temperatura de la bodega. No se deberán agitar de nuevo dichas botellas. Entre 2 y 8 días después de una decantación (en función de la limpidez deseada), los vinos deben ser trasegados y catados.

NB: Introducir Blankasit antes de la adición del clarificante. Nunca mezclar directamente con la gelatina.

- **Albúmina de huevo en polvo**

La albúmina de huevo debe ponerse en suspensión y debe inflarse.

- 
1. Pesar 1,5 g de clarificante en polvo.
 2. En un vaso de precipitados con 30mL de agua espolvorear el 1,5 g de clarificante removiendo continuamente.
 3. Ajustar el nivel a 40 mL con el agua y dejar inflar durante 15 minutos removiendo de vez en cuando.

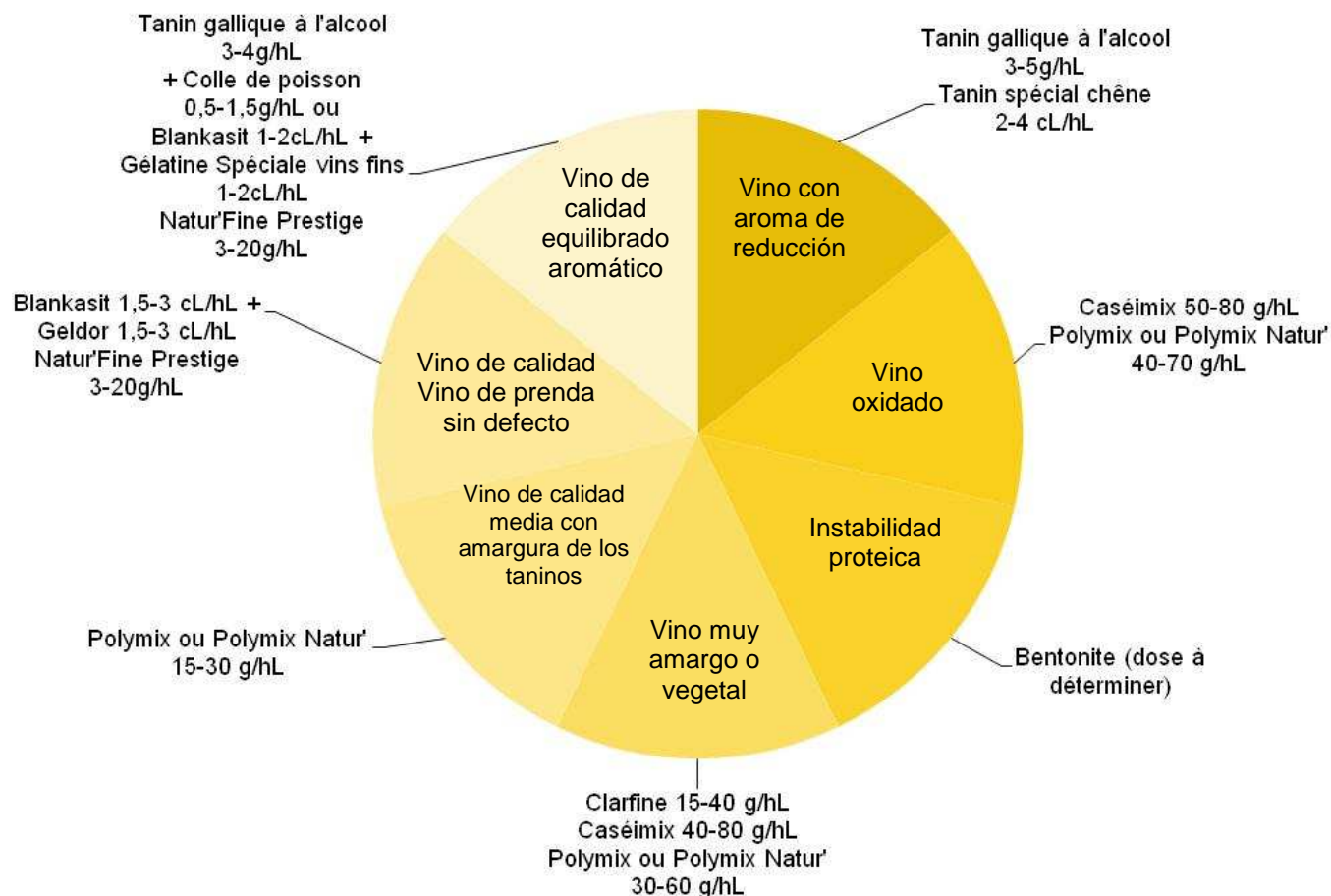
Con la ayuda del tablero III, determinar la cantidad de clarificante que se debe utilizar.

Tablero III: Conversión de la dosis: de g/hL (producto puro) a **mL/botella** (**Natur'Fine** y **Albúmina de huevo** en solución a 1,5 g para 40 mL).

Dosis de clarificante g/hL	1 g/hL	2	3	4	5	10	20	30	40
1.5L	0,4mL	0,8	1,2	1,6	2	4	8	12	16
0,750L	0,2mL	0,4	0,6	0,8	1	2	4	6	8
0,500L	0,13mL	0,3	0,4	0,5	0,7	1,3	2,7	4,0	5,3
0,375L	0,1mL	0,2	0,3	0,4	0,5	1	2	3	4

4. Con una pipeta, extraer la dosis de clarificante determinada y colocarla en el fondo de una botella vacía. Adicionar el vino por encima y homogeneizar inmediatamente.
5. Tapar las botellas y disponer los vinos verticalmente a la temperatura de la bodega. Las botellas no deben volverse a agitar. Entre 2 y 8 días después de la decantación (en función de la limpidez deseada), los vinos serán trasegados y catados.

Clarificación de los vinos blancos



En primer lugar, catar el vino que se quiere clarificar, luego situarlo en la rueda de la clarificación (página 2) con el fin de identificar los tipos d clarificantes y de dosis que se deben utilizar.

Cuidado, el vino no debe estar en su fase de fermentación ni contener mucho CO₂, ya que la presencia de gas puede impedir una buena sedimentación. Liberar un poco de gas si es necesario.

Preparar los clarificantes y las botellas que se van a utilizar (Guardar una muestra de vino para hacer comparaciones).

- **Clarificante de pescado:**



Es necesario dejar inflar el clarificante de pescado entre 2 y 3 horas.

1. Pesar 1,5 g de clarificante de pescado.
2. En un vaso de precipitados con 30 mL de agua espolvorear 1,5 g de clarificante removiendo continuamente.
3. Dejar en reposo el gel formado entre 2 y 3 horas.
4. Ajustar el volumen a 80 mL con agua, homogeneizar y sin esperar, adicionar la dosis de clarificante de pescado al fondo de una botella vacía usando una pipeta. Adicionar el vino y homogeneizar inmediatamente.
5. Con la ayuda del tablero IV, determinar la cantidad de clarificante a utilizar.

Tablero IV: Conversión de la dosis: de g/hL (producto puro) a **mL/botella** (solución de **Clarificante de pescado**).

Dosis de clarificante g/hL	0,5	1	1,5	2	2,5	3
1.5L	0,4	0,8	1,2	1,6	2,0	2,4
0,750L	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2
0,500L	0,15	0,3	0,4	0,5	0,7	0,8
0,375L	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6

6. Para una sedimentación más completa y rápida, adicionar entre 1 y 2 cL/hL de Blankasit.
7. Tapar las botellas y disponerlas verticalmente a la temperatura de la bodega. Dichas botellas no deben volverse a agitar. Entre 2 y 8 días después de una decantación (en función de la limpidez deseada), los vinos deben ser trasegados y catados.

- **Clarpro, Casémix, Natur'Fine Prestige, Polymix et Polymix Natur' :**



Es necesario dejar inflar ClarPro Polymix y Polymix Natur' entre 3 y 4 horas antes de su utilización.

1. Pesar 1,5 g de clarificante en polvo en polvo.
2. En un vaso de precipitados con 20 mL de agua, espolvorear el 1.5 g de clarificante removiendo constantemente.
3. Tiempos de reacción:
 - a. Caseimix y Natur'Fine Prestige : utilizar sin esperar
 - b. Clarpro y Polymix y Polymix Natur': Esperar entre 3 y 4 horas antes de su utilización.

Con la ayuda del tablero IV, determinar la cantidad de clarificante a utilizar.

Tablero V: Conversión de la dosis de g/hL (producto puro) a **mL/botella** (soluciones de **Polymix, Polymix Natur' Casémix y Clarfine a 1,5 g en 20 mL**).

Dosis de clarificante g/hL	10 g/hL	15	20	25	30	40	50	60	70	80
1.5L	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0	8,0	10,0	12,0	14,0	16,0
0,750L	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0	8,0
0,500L	0,7	1,0	1,3	1,7	2,0	2,7	3,3	4,0	4,7	5,3
0,375L	0,5	0,8	1,0	1,3	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0

4. Con una pipeta, extraer la dosis de clarificante determinada y disponerla al fondo de una botella vacía. Adicionar el vino por encima y homogeneizar inmediatamente.
5. Tapar las botellas y colocarlas verticalmente a la temperatura de la bodega. Dichas botellas no deben volverse a agitar. Entre 2 y 8 días después de la decantación (en función de la limpidez deseada), los vinos deben ser trasegados y catados.

3. Utilización de clarificantes en la bodega, precauciones a tener en cuenta

Para cualquier tipo de clarificante o de preparación, esta debe ser repartida en la masa del vino. Una introducción muy rápida de clarificante puede causar una sobre clarificación.

Nombre del clarificante	Precauciones de empleo
Gélatine Spéciale vins fins	Incorporar muy progresivamente al vino mediante un remontado en un circuito cerrado.
Geldor	
Gelatina de Rusia Superior	
Albúmina de huevo en polvo	Mezclar la cantidad de albúmina con muy poca agua fría hasta obtener una pasta homogénea.. Diluir la albúmina en agua, dejar reposar durante 4 horas y luego incorporar progresivamente al vino mediante un remontado en circuito cerrado.
Polymix	Diluir en 10 veces su peso en agua, esperar al menos dos horas antes de introducir en el vino mediante un remontado en circuito cerrado.
Polymix Natur'	Diluir en 10 veces su peso en agua, esperar al menos dos horas antes de introducir en el vino mediante un remontado en circuito cerrado.
Caseimix	Mezclar en 10 veces su peso en agua fría antes de incorporar al vino mediante un remontado en circuito cerrado.
Clarpro	Mezclar con 10 veces su peso en agua fría, esperar entre 1 y 2 horas antes de incorporar al vino mediante un remontado en circuito cerrado.
Cola de Pescado	Mezclar con 10 veces su peso en agua fría antes de incorporar al vino mediante un remontado en circuito cerrado.
Blankasit	Incorporar muy progresivamente al vino mediante un remontado en circuito cerrado.
Natur'Fine	Dissoudre Natur'Fine dans 5 à 10 fois son poids en eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage pour les cuves ou par un bâtonnage pour les barriques.
Natur'Fine Prestige	Dissoudre Natur'Fine dans 5 à 10 fois son poids en eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage pour les cuves ou par un bâtonnage pour les barriques.

4. Tratamientos de los defectos:

- Defectos de los vinos blancos:

Defectos	Producto	Dosis
Secedad	<u>Natur' Fine Prestige</u>	5-40 g/hL
Oxidado (gusto y color)—Maderizado	<u>Caseimix</u> o <u>Polymix o Polymix Natur'</u>	50 - 80 g/Hl 40 - 70 g/Hl
Herbáceo	<u>Clarfine</u> o <u>Caseimix</u> o <u>Polymix o Polymix Natur'</u>	15 - 40 g/Hl 50 - 80 g/Hl 40 - 70 g/Hl
Taninos excesivos, verdes y amargos	<u>Polymix o Polymix Natur'</u>	15 - 30 g/Hl
Riesgo de quiebra proteica	<u>Bentosol</u> o <u>Bentosol protect</u>	Dosis a definir gracias al la prueba del calor.
Amargura	<u>Clarfine</u> o <u>Caseimix</u> o <u>Polymix o Polymix Natur'</u> o <u>Clarpro</u>	15 - 40 g/Hl 50 - 80 g/Hl 40 - 70 g/Hl 20 - 30g/hl
Vino manchado	<u>Charbon Super UltoseTS</u>	Máximo 100 g/hl
Reducción	<u>Tanins gallique à l'alcool</u> o <u>Tanin spécial chène</u>	3 - 5 g/hl 2 - 4 g/hl
TCA (Tricloroanisol)	<u>Blankasit</u> (+collage)	2 à 6 cl/hl (Hacer pruebas)

- Defectos de vinos tintos:

Defectos	Producto	Dosis
Seco	<u>Natur'Fine</u> o <u>Natur'Fine Prestige</u>	5-40 g/hL
Oxidado	<u>Caseimix</u> o <u>Polymix o Polymix Natur'</u> o <u>Clarfine</u>	30 - 80 g/Hl 20 - 80 g/Hl 20 - 60 g/Hl
Herbáceo	<u>Clarfine</u>	20 - 60 g/Hl
Astringencia, sequedad	<u>Gélatine spécial vins fins</u> <u>Ovaline</u>	6 - 10 cl/Hl 5 - 9 cl/Hl
Taninos excesivos	<u>Geldor</u>	2 - 6 cl/Hl
Amargura	<u>Clarfine</u>	20 - 60 g/Hl
TCA (Tricloroanisol)	<u>Blankasit</u>	2 à 6 cl/hl (hacer pruebas)