



www.enogrup.ge

ინტეგრირებული ტექნოლოგიური გადაწყვეტილებები

მიაღწიეთ თქვენს მიზნებს CLARIL-ის
ასორტიმენტით

გამწმენდი გადაწყვეტილებების
სრულყოფილი კატალოგი



CLARIL-ის ასორტიმენტი — ზუსტი გამჭვირვალობის მიღწევა

ყველა ღვინო უნიკალურია და წარმოების ყველა ეტაპი მოითხოვს სიზუსტესა და საიმედოობას. **CLARIL** გთავაზობთ გადაწყვეტილებების ყველაზე სრულყოფილ ასორტიმენტს, რომელიც უზრუნველყოფს გამჭვირვალობას, სტაბილურობასა და სენსორული პროფილის შენარჩუნებას — ღვინის მწარმოებლის წინაშე რა გამოწვევაც არ უნდა იდგეს.




ოქსიდაციის პრევენცია და აღმოფხვრა

CLARIL OX

დახვეწილი გამწმენდი აგენტი, რომელიც შემუშავებულია თეთრი და ვარდისფერი ყურძნის ნაყრის ჟანგვადი კომპონენტების თავიდან ასაცილებლად და მათი რაოდენობის მნიშვნელოვნად შესამცირებლად.

როგორც PVPP-ის ბუნებრივი ალტერნატივა, ის მოქმედებს განსაკუთრებული სელექციურობით და აირჩევს ფლავანოლებს, ფენოლურ მჟავებსა და ანთოციანიდინებს, რომლებიც პასუხისმგებელი არიან გაყავისფრებასა და მოვარდისფრო ელფერზე.

ფერმენტაციის დროს გამოყენება ზრდის ღვინის შენახვის ვადას, ინარჩუნებს მის ფერს, სიჯანსაღესა და არომატულ სირთულეს.

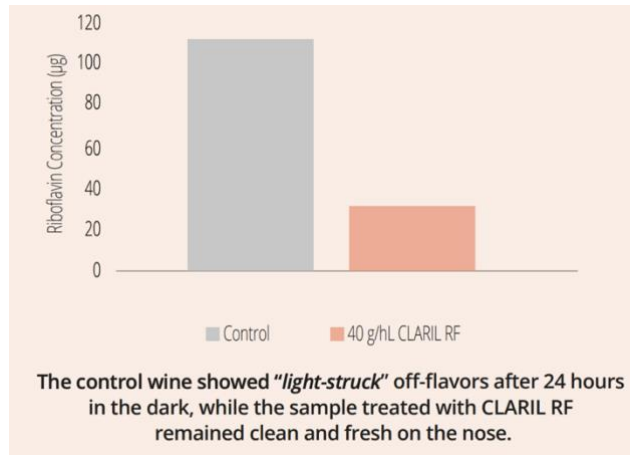
	Control	PVPP	CLARIL OX
			
Catechins mg/L	23,8	2,7	10,7
IPT	13,1	10,5	9
Pinking Tendency	Sensitive	Not Sensitive	Not Sensitive

პარამეტრი	კონტროლი	PVPP	CLARIL OX
კატეხინები, მგ/ლ	23.8	2.7	10.7
IPT	13.1	10.5	9
მოვარდისფრო ელფერისადმი მიდრეკილება	მგრძობიარე	არასენსიტიური	არასენსიტიური

პროტეინის სტაბილურობა

CLARIL AF

შექმნილია თეთრი და ვარდისფერი ღვინოებისთვის, სადაც მნიშვნელოვანია სისხარტე და არომატის სისუფთავე. ყურძნის წვენში დამატებისას, ის ალკოჰოლური ფერმენტაციის დროს ოპტიმალური შედეგებით გამოირიცხავს არასტაბილურ ცილებს. ღვინოში ის გამოირიცხავს ოქსიდაცირებულ პოლიფენოლებს, ხელს უშლის არასასურველ ფერის ცვლილებებს და აუმჯობესებს საერთო სტაბილურობას.



მეტალის კონცენტრაციის შემცირება

CLARIL HM

უზრუნველყოფს ანტიოქსიდანტურ დაცვას ოქსიდაციური რეაქციების გამომწვევი მეტალების — სპილენძის (Cu) და რკინის (Fe) — მოცილებით. გამოირიცხავს ჰიდროქსიციანამინოვან მჟავებსა და დაბალმოლეკულურ კატეხინებს, რაც ხელს უწყობს ღვინის შენახვის ვადის გახანგრძლივებას და მისი ხარისხის შენარჩუნებას.

CLARIL HM-ის დოზირება	Al, %	Fe, %	Cu, %
10 გ/ჰლ	20	6	5
30 გ/ჰლ	68	33	56
50 გ/ჰლ	86	57	77
70 გ/ჰლ	91	61	85

"განათებისგან გამოწვეული" დეფექტების მოცილება

CLARIL RF

მოქმედებს რიბოფლავინზე — ფოტომგრძობიარე ნაერთზე, რომელიც პასუხისმგებელია ღვინოში "სინათლის დარტყმის" დეფექტზე. მისი მაღალსელექციური მოქმედება ამცირებს რიბოფლავინის დონეს ღვინის სენსორული პროფილის გავლენის გარეშე. სიახლისა და არომატული სირთულის შენარჩუნებით, **CLARIL RF** განსაკუთრებით შესაფერისია შარმატის მეთოდით წარმოებული გაზიანი ღვინოებისთვის, სადაც ღვინის ხარისხისა და ტიპური მახასიათებლების შენარჩუნება უმთავრეს მნიშვნელობას იძენს.

ფერის სტაბილურობა

CLARIL QY

შექმნილია წითელი ღვინოებისთვის: მნიშვნელოვნად ზრდის ფერის სტაბილურობას მისი ინტენსივობის შენარჩუნებით. ინაქტივირებული საფუარით გამდიდრებული ფორმულა ხელს უწყობს სიმშრალისა და სიმკვრივის შემცირებას, რაც უზრუნველყოფს ბალანსსა და სტრუქტურას.

მომზადება ტარტრის მარილების სტაბილიზაციისთვის

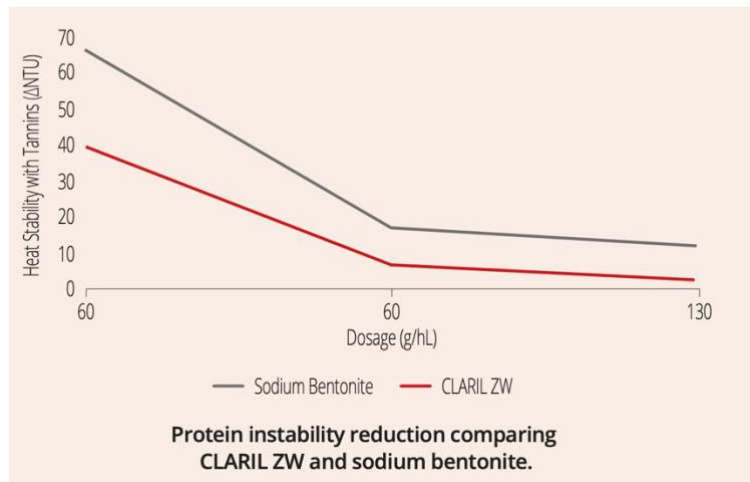
CLARIL ZW — ტარტრატული სტაბილიზაციის პრეპარატი

CLARIL ZW აერთიანებს მცენარულ ცილას დადებითად დამუხტულ ქიტოზანთან და აქტივირებულ ნატრიუმის ბენტონიტთან. ის ამცირებს ბენტონიტის მოხმარებას 30-40%-ით ცილის სტაბილურობის შელახვის გარეშე. ის აუმჯობესებს ფილტრაციას და ამცირებს ოქსიდაციის რისკს.

გამოყენება: თეთრი და ვარდისფერი ღვინოებისთვის, ტარტრატული სტაბილიზაციისთვის (**ზენიქის** პროტოკოლი, CMC)

დოზირება: 20–80 გ/ჰლ

სერტიფიკაცია: ჰიპოალერგიული, ორგანული, ვეგანური



CLARIL ZR — წითელი და ვარდისფერი ღვინოებისთვის

CLARIL ZR შეიცავს მცენარულ ცილებს, პოლისაქარიდებს და აქტივირებულ ქიტოზანს. ამცირებს სიმწარეს, ამაღლოვლად ინარჩუნებს ფერს, სტრუქტურასა და არომატულ სირთულეს. ტრადიციული გამწმენდი საშუალებების ჰიპოალერგიული ალტერნატივა. აუმჯობესებს ფილტრაციასა და კოლოიდურ სტაბილურობას.

გამოყენება: წითელი და ვარდისფერი ღვინოები — ფერის სტაბილიზაცია და სიმწკნარის შემცირება; თეთრი და ვარდისფერი ღვინოები — არომატული სისუფთავე

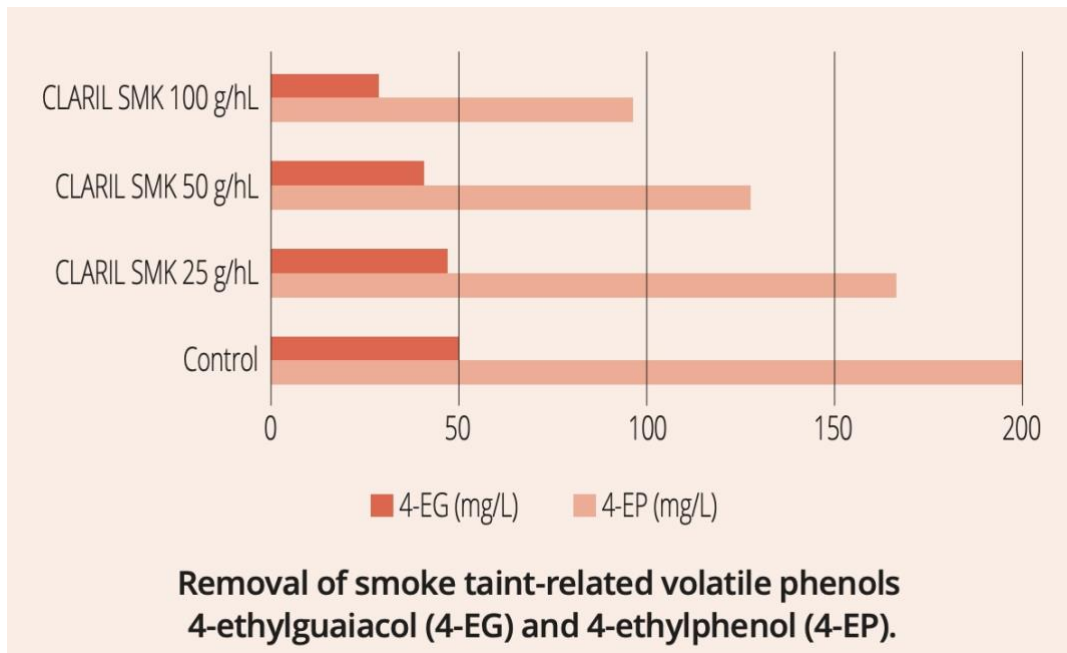


არომატული სისუფთავე და "მოწეული ნოტების" კორექცია

CLARIL SMK

სპეციალურად შემუშავებულია ღვინოში კვამლთან დაკავშირებული არომატული დეფექტებისა და სხვა არასასურველი ნოტების აღმოსაფხვრელად. აღადგენს არომატულ სისუფთავესა და ხილის ტონებს, ამავდროულად ინარჩუნებს სიახლესა და ხასიათს, მინიმალური გავლენით ფერსა და პოლიფენოლებზე, მაღალი დოზირების შემთხვევაშიც კი.

კვამლის ნოტების შემცირების გარდა, **CLARIL SMK** ძალიან ეფექტურია რედუქციული არომატებისა და სხვა არასასურველი ნოტების, მათ შორის აქროლადი ფენოლების, ევკალიპტოლისა და ობის ნოტების აღმოსაფხვრელად.



CLARIL-ის ხაზის ძირითადი უპირატესობები

- ბენტონიტის შემცირებული მოხმარება — ნაკლები ნარჩენი, მარტივი უტილიზაცია
- მზა პროდუქციის გაზრდილი მოცულობა და მარანში ოპერაციების გამარტივება
- თავსებადობა ტარტრატების სტაბილიზაციასთან (**ზენითის** პროტოკოლი)
- ჰიპოალერგიული პროდუქტები, რომლებიც შესაფერისია ორგანული და ვეგანური მეღვინეობისთვის
- შედეგი — უფრო სუფთა, ცოცხალი და არომატულად სტაბილური ღვინოები