

# **CYTO CLAR**

**Chiarificante per la rimozione selettiva del colore e delle proteine instabili**



## **CHIARIFICANTE A BASE DI EPL ESENTE DA PROTEINE ANIMALI E COMPATIBILE CON LA PRODUZIONE DI VINO BIOLOGICO**

I chiarificanti della gamma **CYTO** nascono dalla ricerca EVER grazie all'esperienza maturata nell'impiego dei diversi Estratti Proteici di Lievito. L'utilizzo per la chiarifica dei mosti e dei vini è stato approvato nel 2011 da O.I.V e successivamente recepito nel Reg. UE 144/2013.

Gli Estratti Proteici di Lievito (EPL), a differenza di molte proteine vegetali, hanno il vantaggio di migliorare il quadro organolettico senza apportare aromi estranei negativi.

La gamma **CYTO** è disponibile in diverse formulazioni per coprire tutte le richieste enologiche e per fornire una risposta sostenibile ed adeguata ai moderni stili di vita.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**CYTO CLAR** è un formulato studiato per la chiarifica di mosti, bianchi o rosati, oltre che dei vini bianchi, che avviene con la veloce e compatta separazione del torbido.

La sinergia tra gli Estratti Proteici di Lievito ed i carboni vegetali attivati, migliora la stabilità fenolica rimuovendo le tonalità più cariche e aranciate, mentre le bentoniti, selezionate per il loro massimo effetto deproteinizzante, accelerano l'illimpidimento e migliorano la stabilità proteica. I mosti e i vini così chiarificati risultano inoltre protetti contro gli effetti del "gusto luce".

**CYTO CLAR** migliora la longevità ed il quadro sensoriale dei vini intervenendo sulla pulizia olfattiva, cromatica e gustativa con l'apporto di rotondità e volume.

**CYTO CLAR** non contiene allergeni, secondo quanto previsto dall' allegato II del Reg. UE 1169/2001, non contiene prodotti di origine animale ed è impiegabile nella produzione di vini biologici secondo le normative Europee.

## **EVER S.r.l.**

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



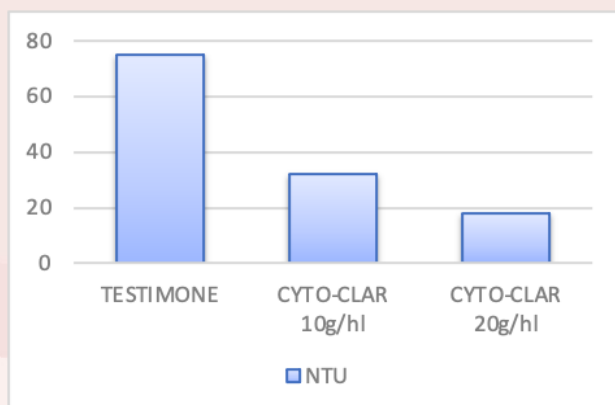
Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008  
certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

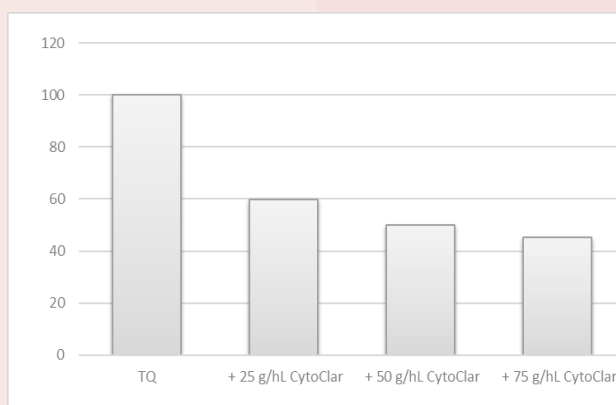
## APPLICAZIONI

- **Nei mosti bianchi e rosati:** sia in chiarifica statica che in flottazione, grazie alla sua elevata capacità flocculante garantisce una rapida separazione. È attivo nei confronti degli enzimi ossidasici.
- **Nei vini bianchi:** dove facilita l'illimpidimento e l'attenuazione delle note verdi o vegetali, oltre a contribuire alla stabilità proteica ed assicurare la longevità.

## ESPERIENZE



*Grafico 1: riduzione della torbidità (NTU) mediante chiarifica con CYTO CLAR su vino PINOT GRIGIO 2020*



*Grafico 2: riduzione % della D.O.420nm mediante chiarifica con CYTO CLAR su vino PINOT GRIGIO 2020*

## MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

Disperdere **CYTO CLAR** in 10 volumi di acqua tiepida. Attendere almeno 30 minuti, meglio alcune ore, agitare nuovamente la soluzione prima di incorporarla alla massa da trattare, in modo da ottenere una migliore omogeneizzazione.

Dosi: da 10 a 20 g/hl (dose massima REG.UE 934/2019 in mosti e vini bianchi 95 g/hl)

## EVER S.r.l.

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



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

## COMPOSIZIONE

Estratti Proteici di Lievito (EPL) raffinati, bentoniti farmaceutiche associate a carboni vegetali attivati.

|                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EPL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilita la sfecciatatura</li> <li>• Riduce la torbidità</li> <li>• Riduce i tannini in eccesso</li> <li>• Migliora la filtrabilità</li> <li>• Mantiene l'equilibrio organolettico</li> </ul> | <b>BENTONITE SELEZIONATA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilita la chiarifica</li> <li>• Adsorbe gli enzimi ossidasici</li> <li>• Stabilizza il vino</li> <li>• Previene le "casses" proteiche</li> <li>• Facilita la filtrazione</li> </ul> |
| <b>CARBONE ATTIVATO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Previene il pinking</li> <li>• Elimina i polifenoli ossidati</li> <li>• Riduce il colore in eccesso e la D.O. 420 nm</li> </ul>                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |

## CONFEZIONI

Pacco kg 1; sacco kg 10

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.**

R

## EVER S.r.l.

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



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.