

Nos gustaría publicar uno de los resultados en los que se ha trabajado con **CYTO CLAR** en una bodega en clarificación, por decantación estática de mosto Xarel·lo para vino de alta calidad:

La uva Xarel·lo (o Charelo) es una variedad muy extendida en el norte de España y apreciada como vino tranquilo por su acidez y excelente equilibrio entre azúcares y ácidos; estas características permiten su vinificación sola o en coupage, especialmente para la elaboración de vinos espumosos Método Clásico de alta calidad.

En añadas particularmente cálidas y secas como las actuales, evidencia una carga polifenólica muy alta, lo que hace necesaria una clarificación eficaz, en los mostos, respetando sus aromas y su estructura natural.

CYTO CLAR es una solución propuesta, junto con **ESTABLIMENTS DOMINGO S.A.**, que se está imponiendo en el territorio por sus excelentes resultados.

A continuación, reportamos algunas fotos (de antes y después de la clarificación con **CYTO CLAR**) de uno de los muchos ensayos realizados: 10 g/hL en decantación estática, durante 18 horas a una temperatura mínima de 13°C.

Apreciamos una gran mejora en la turbidez, realzando los tonos verdes y mejorando la limpieza olfativa del mosto.

Con esfuerzo y constancia todo se puede conseguir, gracias a **EVER** por el apoyo y ayuda en este camino que cada vez va creciendo más, en equipo siempre se trabaja mejor.

