



Clari V

Flüssiges Erbsenprotein in kolloidaler Lösung zur Klärung und Schönung von Most und Wein

PRODUKTINFO

Clari V wird als pflanzliche (vegane) Alternative für flüssige Gelatine eingesetzt. Die aktuellen Anforderungen an die Weinbereitung, Produkte ohne tierische Inhaltsstoffe einzusetzen, werden mit diesem Produkt erfüllt. Clari V kann zur Schönung im Wein und sowohl zur Sedimentation als auch zur Flotation im Most eingesetzt werden.

VORZÜGE

- Einfache Anwendung
- Keine Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs
- Gute Flockenbildung und schnelle Sedimentation
- Geschmacklich einwandfrei
- Glutenfrei

ANWENDUNG

Das Gebinde vor Produktentnahme aufschütteln / homogenisieren. Dann Clari V in der zweifachen Menge an Most oder Wein einrühren und anschließend dem Gesamtgebilde zugeben. Auf eine optimale Homogenisierung ist stets zu achten. Bei der Klärschönung kann für eine noch bessere Wirkung das Clari V mit Kieselsol im Verhältnis 2:1 kombiniert werden.

Den Ansatz am Tag der Herstellung verbrauchen und am Folgetag neuen Ansatz herstellen.

Dosage Most (weiß, rosé): 100-500 ml/hl (abhängig vom Gesundheitszustand).

Dosage Flotation: 50-100 ml/hl.

Dosage Rotwein: 100-200 ml/hl.

Dosage Weißwein: 50-150 ml/hl.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Für Most und Wein
- Sehr gute Flotationseigenschaften
- Komplexbildner mit Polyphenolen
- Reduziert oxidierbare Komponenten
- Steigert die organoleptische Qualität
- Für Brillanz und harmonischen Ausdruck

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg HDPE Flasche
10 kg HDPE Kanister
25 kg HDPE Kanister
Container auf Anfrage

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern (5-25°C). Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-
55411 Bingen W: www.zefueg.de M: übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Schwefel
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

ZEFÜG GmbH & Co. KG

Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70

F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9

M: bestellung@zefueg.de

W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.