



Clarigel SL

Schnell lösliche Gelatine zur Klär- und Gerbstoffschönung

PRODUKTINFO

Clarigel SL ist eine sofort lösliche Speisegelatine, die beim Lösen nicht klumpt und auch später nicht geliert. Clarigel SL ist in Wasser sofort löslich und lässt sich dadurch sehr leicht verarbeiten. Durch die Pulverform ist das Produkt lange haltbar und kann auch im Anbruch bei guten Lagerbedingungen länger aufbewahrt werden.

Clarigel SL kann für alle Klär- und Gerbstoffschönungen in Maische, Most und Wein eingesetzt werden.

VORZÜGE

- einfaches Lösen in Wasser
- lange Haltbarkeit
- auch im Anbruch lagerbar
- zur Klärung von Saft, Most und Wein bestens geeignet
- ausgezeichnet zur Gerbstoffschönung

ANWENDUNG

Clarigel SL in 10-facher Menge Trinkwasser lösen, anschließend dem Gesamtgebilde zugeben und homogenisieren.

Dosage:

Maische: ca. 10 – 30 g/hl

Weißwein: 5 g/hl kombiniert mit 25 ml/hl (1:5) Clarisol (Klär- und Gerbstoffschönung)

Rotwein: 10 – 30 g/hl (Gerbstoffschönung)

Bei Weinen mit starker Trübung die Dosagen bis zur doppelten Menge erhöhen. In diesem Fall ist die Reihenfolge Clarisol und im Anschluss Clarigel SL zu wählen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- gute Phenoladsorption
- hohe positive Ladung zur Reaktion mit Phenolen und Pektinresten
- Lebensmittelqualität
- gute Kläreigenschaften

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundbeutel

10 x 1 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

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: Schwein (nicht deklarationspflichtig)
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen 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.