

CLARIFIANT S

KLÄRUNG - STABILISIERUNG

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

CLARIFIANT S ist ein Präparat auf Natriumbentonit-Basis, mit dem die Remuage bei Schaumweinen erleichtert wird. Es ist sowohl für herkömmliche als auch maschinelle Rütteltechniken geeignet.

CLARIFIANT S erleichtert das Absetzen von Trub in der Flasche. Der Trub wird verdichtet und senkt sich bei der Remuage leichter in den Flaschenhals ab.

Die starke Klärwirkung der Bentonite sorgt für eine besonders gute Klärung nach der Remuage.

Seine optimale Wirkung entfaltet **CLARIFIANT S** bei einer Kombination mit PHOSPHATES MAZURE.

CLARIFIANT S wurde speziell aus Bentoniten mit geringem Eiweißfällungspotential hergestellt, sodass die Schaumqualität des Weins nicht beeinträchtigt wird.

ANWENDUNG

CLARIFIANT S nach Zugabe der Hefen und Zuckerlösung direkt vor dem Abfüllen zugeben.

Wir empfehlen die gleichzeitige Anwendung von SOLUTION ST (2 cL/hL).

Vorsichtig homogenisieren und während des gesamten Abfüllvorgangs kontinuierlich umrühren.

DOSIERUNG

- 7 bis 8 cL pro hL Wein.
- Bei gleichzeitiger Anwendung von **CLARIFIANT S** und PHOSPHATES MAZURE :
 - PHOSPHATES MAZURE : 2 cL/hL
 - **CLARIFIANT S** : 6 bis 8 cL/hL

VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- Zu 1 L, 5 L und 10 L

An einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Ort, bei unter 25 °C und lichtgeschützt aufbewahren.

Angebrochene Flaschen nicht wieder verwenden.

Das Haltbarkeitsdatum von **CLARIFIANT S** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.