



IOC Clarifiant XL

Rüttelhilfe

PRODUKTINFO

IOC Clarifiant XL ist eine Rüttelhilfe auf Basis von Bentonit und Silikat. Das Produkt unterstützt die Sedimentation und erhöht den Klärgrad sehr deutlich. Nach dem Einsatz von IOC Clarifiant XL ist der Zusatz weiterer Rüttelhilfen nicht notwendig.

VORZÜGE

- optimale Depotbildung
- gute Kläreigenschaften

ANWENDUNG

IOC Clarifiant XL nach der Gabe von Hefe und Zuckerlösung dem Grundwein direkt zudosieren. Um die Struktur des Grundweins zu verbessern und reduktiven Noten vorzubeugen, wird die Zugabe von 20 ml/hl Solution ST empfohlen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- für maschinelle und Handrüttelung geeignet
- auch für schwierige Bedingungen

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 L Flasche
15 x 1 L im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. 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.

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: keine
- 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.