

CLARIFIANT XL

WEINBEREITUNG - KLÄRUNG

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

CLARIFIANT XL ist ein Rüttelzusatzstoff bestehend aus Bentonit und einem Silikat. Die Kombination dieser Komponenten erhöht den Klärgrad und die Sedimentation bei schwierigen Bedingungen.

Kein anderer Zusatzstoff ist für das Rüttelverfahren mehr notwendig.

CLARIFIANT XL erzeugt ein kompaktes nicht anhaftendes Depot.

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

Es ist sowohl für herkömmliche als auch maschinelle Rütteltechniken geeignet.

ANWENDUNG

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

Um die Struktur des Weines zu verbessern und gegenüber reduktiven Noten vorzubeugen empfehlen wir den Einsatz von 20 mL/hL SOLUTION ST

Vorsichtig homogenisieren und während des gesamten Abfüllvorgangs kontinuierlich umrühren.

DOSIERUNG

- 60 bis 80 mL/hL für weiße Schaumweine
- 80 bis 100 mL/hL für rosé und rote Schaumweine

VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- 1L, 5L, 10 L

An einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Ort, zwischen 5 und 25 °C und lichtgeschützt aufbewahren. Angebrochene Flaschen nicht wieder verwenden.

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

Unsere Produkte sind frei von GVO.

CLARIFIANT XL

Schnelles und einfaches Rütteln für besseren Schaumwein

↘ IHRE VORAUSSETZUNGEN

Bei der traditionellen Flaschengärung wird die Qualität des Schaumweines von den Konsumenten unmittelbar mit dem Aussehen in Verbindung gebracht. Für diesen Zugang ist eine entsprechende Strahlkraft essentiell. Die Winzer versuchen Trübheitsgrade von 1 NTU und oft sogar 0.5 NTU, mit gleichzeitigen Rüttelzeiten von weniger als 5 Tagen zu erreichen. Solche Endwerte können nur erreicht werden, wenn die Rüttelhilfen den besten Halt für das Sediment am Flaschenboden garantieren.

↘ UNSERE LÖSUNG

Seit vielen Jahren arbeitet das I.O.C an diesem Thema und nun sieht es danach aus, dass der – neben der Hefequalität und dem Wein selbst – entscheidende Faktor gefunden wurde. Das Verhältnis aus der Anzahl an Hefen am Ende der 2. Gärung und der Menge an Rüttelhilfe die eingebracht wird, ist der bestimmende Faktor.

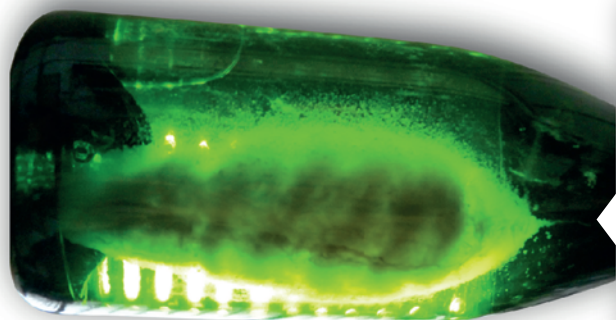
Es zeigt sich, dass wenn die 2. Gärung bei Temperaturen zwischen 10 und 15° abläuft, das Rüttelergebnis oft besser ist, als wenn die 2. Gärung bei Temperaturen zwischen 15 und 20° abläuft. Die Erklärung dafür liegt in der Menge an Hefen, da am Ende der Flaschengärung bei der 2. Variante mehr vorhanden sind. Allgemein empfehlen wir, um ein optimales Rüttelergebnis zu garantieren, eine Gabe von 0,04 bis 0,04 g Bentonit/Flasche.



Optimales
Verhältnis von
Hefen / Clarifiant XL



Zu viele Hefen im
Verhältnis zu der
Mengen von Clarifiant XL



Die Lösung dafür liegt in robusteren Rüttel-Additiven, die sich an die unterschiedlichsten Gegebenheiten in der finalen Hefekonzentration anpassen können.

CLARIFIANT XL wurde entwickelt um diese Voraussetzungen zu erfüllen.