








KLÄRUNGS- UND SCHÖNUNGSMITTEL

CLARIL AF

Allergenfreies Schönungs- und Stabilisierungsmittel

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Bentonit, PVPP, Pflanzenprotein, Kieselsäure.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Claril AF ist ein klärendes Ergänzungsprodukt der allergenfreien Produktreihe von Enartis. Es dient der Klärung und Stabilisierung von Most und Wein.</p> <p>Durch seine Zusammensetzung aus PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon), Pflanzenprotein und aktivem Siliziumdioxid mit einer großen Oberfläche, sowie Bentonit mit einer hohen Klärfähigkeit und Fähigkeit zur Entfernung von Proteinen, hat es multifunktionale Wirkungen.</p> <p>Tatsächlich zeigen mit Claril AF behandelte Moste und Weine folgende Eigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Selektive Reduktion sowohl oxidierter und/oder leicht oxidierbarer phenolischer Substanzen, die für die Verdunkelung der Farbe, Verlust von Struktur und Balance sowie das Auftreten von bitteren Aromen verantwortlich sind. ▪ Verbesserte Eiweißstabilität ▪ Reduzierung von Kolloiden und Schwebeteilchen mit daraus resultierender Abnahme der Trübung. <p>Diese Eigenschaften führen zu zahlreichen Vorteilen: bessere Sauberkeit und olfaktorische Frische, Verringerung von bitteren Noten, Unterstützung der allgemeinen Eiweiß- und physikalisch-chemischen Stabilität, Reinigung und Unterstützung der Filtration sowie Verlängerung der Lebensdauer des Weins. Claril AF kann auch zur Vorbeugung und Behandlung von Pinking (Roffärbung die bei einigen Weißweinen, insbesondere bei jenen aus aromatischen Sorten, zu beobachten ist) verwendet werden. Es kann auch zur Entfärbung von weißem Most, der aus roten Trauben (insbesondere Pinot Grigio) gewonnen wird, benutzt werden ohne auf Kohlenstoff zurückzugreifen.</p> <p>Claril AF enthält keine Allergene und muss nicht auf dem Etikett angeführt werden. Das Fehlen von Produkten tierischen Ursprungs ermöglicht es auch, Weine für Vegetarier und Veganer herzustellen.</p>
	<p>VERWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klärung und Weinstabilisierung von Weiß-, Rot- und Roséweinen sowie Most ▪ Entfärbung von Weißem Most der aus roten Trauben gewonnen wurde ▪ Behandlung oxidierter Weine ▪ Behandlung von Vorbeugung von Pinking
	<p>DOSIERUNG Weißer Most: 50 - 90 g / hl (4,2-7,5 lb / 1000 gal) Weiß-, Rot- und Roséwein: 30 - 80 g / hl (2,5-6,7 lb / 1000 gal) Vorbeugung und Behandlung von Pinking: 50 - 80 g / hL (4,2-6,7 lb / 1000 gal) Most und Wein, welcher reich an Polyphenolen und / oder instabilen Proteinen ist: 100 – 150 g / hl (8,3-12,5 lb / 1000 gal)</p> <p>Gesetzliche Höchstdosis in der Europäischen Union: 320 g / hl (1000 Gallonen) Um die richtige Dosierung zu bestimmen wird empfohlen, im Voraus Laborversuche mit verschiedenen Mengen Claril AF durchzuführen.</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.

	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG</p> <p>Claril AF im Verhältnis 1:10 in Wasser auflösen, homogenisieren und 3-6 Stunden ruhen lassen. Fügen Sie die resultierende Lösung während eines Überpumpens mit einem Venturi-Rohr oder einer Dosierpumpe dem Most oder Wein hinzu. Für eine maximale Wirkung muss das Produkt, zu mindestens der Hälfte des zu behandelnden Volumens, hinzugefügt werden.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG</p> <p>1kg, 10kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchgelüfteten Raum lagern. Geöffnete Verpackung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern.</p>
	<p>KONFORMITÄT</p> <p>Produkt entspricht den folgenden Spezifikationen: Codex Oenologique International</p> <p>Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß: Reg. (EU) 2019/934</p> <p>TTB-Status: Dieses Produkt kann für experimentelle Zwecke unter 27 CFR 24.249 verwendet werden. Gesetzliche Grenze: 2875 g / hl [Das verwendete PVPP darf 719 g / hl (60 lb / 1000 gal) nicht überschreiten und muss während der Filtration entfernt werden.]</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.