

SCHÖNUNGSMITTEL

CLARIL ZR

Allergen-freies und veganes Schönungsmittel zur Klärung vor der Zenith-Stabilisierung

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Natrium-aktiviertes Bentonit, Kartoffelprotein, Chitosan.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Claril ZR ist ein neues Schönungsmittel und Mittel zur Fein- und Proteinstabilisierung, das entwickelt wurde um Rotweine für die Weinsteinstabilisierung mit Zenith vorzubereiten. Seine Zusammensetzung aus, mittels Chitosan verstärktem Pflanzenprotein und ausgewähltem Bentonit macht es sehr effektiv für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbesserung der Klarheit ▪ Entfernen von Kolloiden und instabilen Farbverbindungen ▪ Verbesserung der Balance ▪ Beseitigung von Adstringenz, Bitterkeit und Trockenheit unter Schonung der Weinfarbe; ▪ Verbesserung der aromatischen Frische, Verringerung von reduktiven Aromen, Entfernung von Mercaptanen und Disulfiden ▪ Herstellung von Weinen mit frischerer Farbe und längerer Haltbarkeit <p>Claril ZR enthält keine allergischen Verbindungen und muss nicht auf dem Etikett angegeben werden. Das Fehlen von Produkten tierischen Ursprungs ermöglicht außerdem die Herstellung von Weinen für Vegetarier und Veganer.</p>
	<p>ANWENDUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminierung von Farbverbindungen und anderen instabilen Substanzen, die mit Kolloiden reagieren könnten, die vor der Abfüllung zur Weinsteinstabilisierung verwendet wurden (Kaliumpolyaspartat, Metaweinsäure). ▪ Klärung von Rotweinen unter Berücksichtigung ihrer sensorischen Balance und Struktur. ▪ Klärung gealterter Rotweine
	<p>DOSIERUNG 20 – 40 g/hL (1.7-3.4 lb/1,000 gal) Es wird empfohlen, vor der Verwendung mittels Laborversuchen, die richtige Dosis zu bestimmen um eine Überfeinerung zu vermeiden.</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Einen Teil Claril ZR in 10 Teilen kaltem Wasser unter ständigem Rühren rehydrieren, bis eine homogene Suspension erhalten wird. 3-6 Stunden ruhen lassen. Die resultierende Lösung kann nicht gelagert werden und muss sofort verwendet werden. Während des Überpumpens dem Wein hinzufügen, vorzugsweise mittels Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohr. Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn mindestens die Hälfte des zu behandelnden Volumens mit Bentonit versetzt wird.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 2.5 kg, 10 kg Versiegelte Verpackung: An einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Verpackung: Vorsichtig verschließen und wie oben angegeben aufbewahren. Achtung: Das Produkt neigt dazu, Gerüche zu absorbieren.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt entspricht den folgenden Spezifikationen: Codex Oenologique International Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß: Reg. (EU) 2019/934 Bei Verwendung innerhalb der empfohlene Dosisraten werden die vom TTB festgelegten gesetzlichen Grenzwerte für die einzelnen Komponenten der Mischung nicht überschritten.</p>

Die hier gemachten Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzbestimmungen oder von der sachgemäßen Verwendung des Produkts.