



IOC Clarifiant XL

Klärung und Stabilisierung

PRODUKTBESCHREIBUNG

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 hohe Transparenz und ideale 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 20ml/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

LIEFERFORM

1 L

AUFBEWAHRUNG

An einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Ort, zwischen 5 und 25 °C und lichtgeschützt aufbewahren.

Angebrochene Flaschen im nächsten Jahr nicht wieder verwenden.

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

Unsere Produkte sind frei von GVO.