

# IOC Clarifiant S

## Klärung und Stabilisierung

### PRODUKTBESCHREIBUNG

CLARIFIANT S ist ein Präparat auf Natriumbentonit-Basis, mit dem die Remuage bei Schaumweinen erleichtert wird.

Es ist sowohl für herkömmliche als auch maschinelle Rütteltechniken geeignet.

CLARIFIANT S erleichtert das Absetzen von Trub in der Flasche. Der Trub wird verdichtet und senkt sich bei der Remuage leichter in den Flaschenhals ab.

Die starke Klärwirkung der Bentonite sorgt für eine besonders hohe Transparenz des Weins nach der Remuage.

Seine optimale Wirkung entfaltet CLARIFIANT S in der Kombination mit PHOSPHATES MAZURE.

### ANWENDUNG

CLARIFIANT S nach Zugabe der Hefe und Zuckerlösung direkt vor dem Abfüllen zugeben. Vorsichtig homogenisieren und während des gesamten Abfüllvorgangs kontinuierlich umrühren.

### DOSIERUNG

- 50 bis 80 ml/hl Wein.
- Bei gleichzeitiger Anwendung von CLARIFIANT S und PHOSPHATES MAZURE:
  - PHOSPHATES MAZURE: 20 ml/hl
  - CLARIFIANT S: 60 ml/hl

### LIEFERFORM

10 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 S bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.

Unsere Produkte sind frei von GVO.