

Clear up™ BIO

Allgemeines:

Hochgereinigte Hefezellwandpräparate weisen eine Reihe von Eigenschaften auf, die sie zu vielfältigen Anwendungen in der Weinbereitung befähigen. Dazu zählt die Absorption von gärrhemmenden Stoffen in stockenden Gärungen. Zu den gärrhemmenden Stoffen zählen Fettsäuren, Spritzmittelrückstände oder auch Pilztoxine. ClearUp Bio ist das erste Bio-zertifizierte Hefezellwandpräparat, welches diese gärrhemmenden Stoffe wie mittelkettige Fettsäuren oder andere Toxine aus dem Most oder Wein entfernen oder verringern kann. ClearUp Bio ist gemäss EU VO 234/2007 und 889/2008 zertifiziert und damit für die Erzeugung von Bio-Weinen zugelassen.

Funktionsweise:

ClearUp BIO ist ein neues. Alternatives Schönungsmittel. Durch seinen besonders hohen Anteil an Lipiden besitzt es multiple Eigenschaften, die für eine moderne Weinbereitung von hohem Nutzen sind. Dazu zählen die effektive und höchst selektive Entfernung von Phenolen, Fettsäuren aber auch kritischen Spritzmittelrückständen oder gar Polztoxinen, die häufig für Gärstörungen verantwortlich sind. Daneben kann Clearup BIO eine Vielzahl von sensorischen Störstoffen eliminieren, z.B. Brettanomyces und Thiolböckser. ClearUp BIO ist ein eichtes Multitalent – natürlich in Bio-Qualität. Ersetzt PVPP Casein, silikathaltige Schönungsprodukte vollständig.

Eine weitere Anwendung besteht in der Erhöhung der inneren Oberfläche in stark vorgeklärten Mosten, was zu besserer Gärdynamik und hohem Endvergärungsgrad bei stark zuckerreichen Mosten führt.

Eigenschaften:

ClearUp BIO besitzt vielfältige Anwendungsmöglichkeiten zur Behebung von Gärstörungen, Gärstockungen, Geschmacksfehlern und Geruchsfehlern.

- Entfernt unerwünschte Phenole im Most oder Jungwein.
- Ersetzt PVPP, Gelatine, Casein, Albumin und silikathaltige Schönungsprodukte vollständig.
- Bindung gärrhemmender Spritzmittelrückstände und Mycotoxine.
- Senkung flüchtiger Phenole.
- Verbessert die Sensorik von Weinen aus gestressten Gärungen.
- Verringert oder beseitigt Thiol-Böckser aus dem Jungwein.
- Kann zur Behebung von Farbfehlern im Weisswein, Blanc de Noirs und Roséwein beitragen.
- Ideal für die Erhöhung der inneren Oberfläche bei stark vorgeklärten Mosten, z.B. Flotation.
- Sensorisch absolut neutral.

Praktische Anwendung

ClearUp BIO kann in allen Mosten und Jungweinen angewendet werden. Ebenso ist eine Verwendung bei der Vergärung von Zucker- oder Fruchtsaftkonzentraten möglich. Bei jeder Anwendung ist darauf zu achten, dass ClearUp BIO gut vorsuspendiert wird und optimal im Jungwein verteilt wird.

Dosierung

Anwendung	Dosierung
Bei Gärstörungen oder Gärstockungen	30 – 40 g/hL
Zur Absorption von Geruchs- und Geschmacksfehlern	10 – 30 g/hL
Zur Erhöhung der inneren Oberfläche (Flotation)	10 – 20 g/hL
Andere Anwendungen	Nach Vorversuch



Anwendungshinweise

- Vollständiges Auflösung der hier angegebenen Menge ClearUp BIO in Wein / Most. → je 1 kg in 10 Liter Wein oder Most.
- Bei Zugabe in Wein / Most, achten Sie bitte auf sehr gute Verteilung, gegebenenfalls ist der Wein umzupumpen.
- Die Kontaktzeit sollte min. 1 – 2 Stunden betragen, **eine max. Kontaktzeit von 24 Stunden sollte nicht überschritten werden.**
- Entfernung von ClearUp BIO durch Filtration oder Abstich nach Sedimentation.

Bei Gärstörungen oder Gärstockungen empfehlen wir folgende Vorgehensweise:

- Zugabe von max. 30 – 40 mg / l SO² zum Jungwein. → Achtung CO² – Entbindung!
- Zugabe von vorgelöstem ClearUp BIO.
- Auf gute Verteilung im Gebinde achten, ggf. durch Umpumpen.
- Nach 24 Stunden unter Luftabschluss sauber abstechen
- Beimpfung mit neuem Hefesatz.
- Zugabe von 10 g / hL ClearUp BIO.

Verpackung / Haltbarkeit

ClearUp BIO wird vakuumverpackt in einer gasdichten Alu- Verbundfolie zu 1 kg oder 5 kg geliefert.

Haltbarkeit: mind. 36 Monate bei 15°C. bitte kühl und trocken lagern. Eine Lagerung über 35°C kann dem Produkt schaden. Offene Gebinde müssen unverzüglich verbraucht werden.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen mit bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen auf Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.