

ClearUp™ BIO

HOCHGEREINIGTE HEFEZELLWÄNDE IN ZERTIFIZIERTER BIO-QUALITÄT

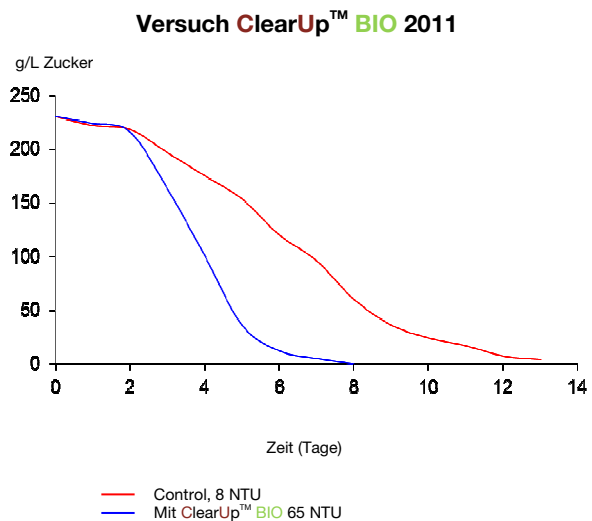
► Allgemeines

Hochgereinigte Hefezellwandpräparate weisen eine Reihe von Eigenschaften auf, die sie zu vielfältigen Anwendungen in der Weinbereitung befähigen. Dazu zählt die Absorption von gärhemmenden Stoffen in stockenden Gärungen. Zu den gärhemmenden Stoffen zählen Fettsäuren (C12-C20), Spritzmittelrückstände oder auch Pilztoxine (Mycotoxine). **ClearUp™ BIO** ist das erste Bio-zertifizierte Hefezellwandpräparat, welches diese gärhemmenden 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 Pilztoxinen, die häufig für Garstörungen verantwortlich sind. Daneben kann **ClearUp™ BIO** eine Vielzahl von sensorischen Störstoffen eliminieren, z.B. Brettanomyces und Thiol-Böckser. **ClearUp™ BIO** ist ein echtes Multitalent – natürlich auch 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. Die Grafik 1 zeigt den Effekt auf die Gärdynamik in einem Weißburgunder aus dem Jahrgang 2011. Mit **ClearUp™ BIO** erhöht sich der NTU Wert auf 65 NTU. Die Gärung verläuft zuverlässiger und deutlich weniger schleppend.



► Eigenschaften

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

- Entfernt unerwünschte Phenole im Most oder Jungwein.
- Ersetzt PVPP, Gelatine, Casein, Albumin und silikathaltige Schönungsprodukte vollständig
- Bindung gärhemmender Spritzmittelrückstände und Mycotoxine.
- Senkung flücht. Phenole (*Brettanomyces*).
- 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.



PRODUKTINFORMATION

2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

ClearUp™ BIO

▶ 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.

▶ Anwendungshinweise

- ▶ Vollständiges Auflösen 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.

▶ 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

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 Std. unter Luftabschluss sauber abstechen.
- ▶ Beimpfung mit neuem Hefeansatz.
- ▶ 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: min. 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.



DE-ÖKO-003
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft



100%
vegetarisch & vegan
frei von Allergenen