







SCHÖNUNGSMITTEL

CLAIRBOUTEILLE P

Rüttelhilfsmittel

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Zusatzstoff auf der Basis von ausgewählten Bentoniten.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Clairbouteille P ist ein spezielles Schönungsmittel für die Klärung von Schaumweinen, die nach der traditionellen Methode hergestellt werden. Die synergistische Wirkung der verschiedenen Bentonite, aus denen es besteht, macht Clairbouteille P zu einem effizienten Klärmittel, das die Zeit der manuellen und automatischen <i>remuage</i> verkürzen kann. Die Clairbouteille P verhindert das Anhaften der Hefe an den Flaschenwänden während der Hefelagerung und ermöglicht bei der <i>remuage</i> ein schnelles und vollständiges Abgleiten des Hefesatzes in Richtung der <i>bidule</i>. Clairbouteille P ist einfach in der Anwendung, stört die Hefelyse nicht und erzeugt ein kompaktes Hefedepot, sodass die Weinverluste beim <i>dégorgement</i> reduziert werden.</p>
	<p>ANWENDUNGSBEREICHE Spezifisches Klärmittel für die manuelle und automatische <i>remuage</i>.</p>
	<p>DOSIERUNG 3-5 g/hl</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Verteilen Sie Clairbouteille P in chlorfreiem Wasser in einem Verhältnis von 1:30. 24-72 Stunden ruhen lassen. Die Suspension mit 2-3 Teilen Wasser weiter verdünnen, homogenisieren und gleichmäßig in das <i>pied de cuve</i> geben. Lassen Sie die Suspension mindestens 30 Minuten lang mit der Hefe in Kontakt. Die Mischung aus Clairbouteille P und Hefe unter ständigem Rühren in das Anmischgefäß geben, um eine gleichmäßige Verteilung der verschiedenen Komponenten zu gewährleisten. Rühren Sie das Anmischgefäß während der gesamten Abfüllung um. WARNUNG! Geben Sie Clairbouteille P niemals direkt in den Mischbehälter. Wenn Sie eine weitere Tiragehilfe verwenden, fügen Sie diese vor der Verwendung von Clairbouteille P hinzu. Während der Tirage. Schütteln Sie die Flaschen nicht, bevor Sie sie in Spitzstoß lagern oder in die Gyropalette stellen. Die Suspension von Sedimenten kann dazu führen, dass sich die Flocken auflösen und die Klärung erschweren.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 0,5 kg – 10 kg Ungeöffnete Packung: an einem kühlen, trockenen und belüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Packung: Sorgfältig wieder verschließen und wie oben beschrieben lagern.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt wird aus Rohstoffen hergestellt, die den Anforderungen entsprechen: Codex Œnologique International. Erzeugnis zur önologischen Verwendung gemäß: Verordnung (EU) 2019/934</p>

Die hier enthaltenen Informationen entsprechen unserem besten Wissen und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorschriften oder von einer unsachgemäßen Verwendung des Produkts.