







**SCHÖNUNGSMITTEL**

# CLAIRPERLAGE UNO

Eiweißstabilisierung und Erhaltung der Schaumqualität

	<p><b>ZUSAMMENSETZUNG</b> Ausgewähltes Bentonit, allergenfreies Pflanzenprotein.</p>
	<p><b>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN</b> Clairperlage Uno ist das optimale Produkt zur Proteinentfernung der Moste und Grundweine für die Schaum- und Perlweinbereitung. Der Hauptverwendungszweck der Bentonitbehandlung besteht darin, instabile Eiweiße zu entfernen und eine Klärung herbeizuführen. Bentonit hat jedoch den Nachteil, dass es die Qualität des Schaums und die Dauerhaftigkeit der Perlage beeinträchtigt. Clairperlage Uno ist das Ergebnis der Untersuchungen über den Zusammenhang zwischen Proteinen und Schaumqualität in Schaumweinen. Clairperlage Uno kombiniert einen önologischen Bentonit, der aufgrund seiner hohen Eiweißentfernungskapazität ausgewählt wurde, mit einem pflanzlichen Protein mit definiertem Molekulargewicht, das frei von Allergenen ist. Die Synergie zwischen diesen beiden Komponenten ermöglicht es, die an der Proteininstabilität beteiligten Eiweiße zu entfernen und gleichzeitig die für die Schaumpersistenz und die Perlagequalität verantwortliche Mannoproteinfraktion zu erhalten. Im Vergleich zu einer klassischen Bentonitbehandlung bietet die Clairperlage Uno zahlreiche Vorteile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wirksame Beseitigung von Weinproteinen</li> <li>▪ Erhaltung der Schaumqualität</li> <li>▪ Erhaltung der Weinstruktur</li> <li>▪ geringeres Volumen des Hefedepots</li> <li>▪ klare Trennung des Trubs vom klaren Überstand</li> <li>▪ schnelle Sedimentation</li> <li>▪ hohe Klärleistung</li> <li>▪ einfache und schnelle Zubereitung, ohne Klumpenbildung.</li> </ul>
	<p><b>ANWENDUNGSBEREICHE</b> Klärung und Eiweißstabilisierung des Grundweins ohne Beeinträchtigung der Schaumpersistenz und Perlagequalität.</p>
	<p><b>DOSIERUNG</b> 20 – 100 g/hl, je nach der Eiweißinstabilität des Weins.</p>
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b> Verteilen Sie Clairperlage Uno in lauwarmem Wasser im Verhältnis 1:20 und rühren Sie kräftig um, bis eine homogene Suspension entsteht. 3 bis 6 Stunden quellen lassen. Erneut umrühren und dann während der Umfüllung über ein Venturiventil in den Grundwein einarbeiten.</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN</b> 10kg</p> <p>Ungeöffnete Packung: an einem kühlen, trockenen und belüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Packung: Sorgfältig wieder verschließen und wie oben beschrieben lagern. Achtung: Das Produkt neigt dazu, Feuchtigkeit und Gerüche aufzunehmen.</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.



**KONFORMITÄT**

Das Produkt wird aus Rohstoffen hergestellt, die den Anforderungen entsprechen:  
Codex Œnologique International.  
Erzeugnis zur önologischen Verwendung gemäß:  
Verordnung (EU) 2019/934

---

*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.*

---