

**KLÄRUNGS- UND SCHÖNUNGSMITTEL**

**CLARIL ZW**

Allergenfreies und veganes Schönungsmittel zum Einsatz bevor Stabilisierung mit Zenith.

	<p><b>ZUSAMMENSETZUNG</b> Natrium-aktiviertes Bentonit, Pflanzenprotein, Chitosan.</p>
	<p><b>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN</b> Claril ZW ist ein neues Schönungs- und Eiweißstabilisierungsmittel, welches zur Vorbereitung der Weiß- und Roséweine auf Weinsteinstabilisierung mittels Kolloiden (Kaliumpolyaspartat, CMC und Metweinsäure) entwickelt wurde.</p> <p>Seine Zusammensetzung aus pflanzlichem Eiweiß – dessen Wirkung durch Chitosan verstärkt wird – und aus Natrium-aktiviertem Bentonit ist sehr wirksam zur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eliminierung von Proteinen und unstabilen Kolloiden;</li> <li>▪ Klärung;</li> <li>▪ Verbesserung der Absetzung und der Filtrierbarkeit;</li> <li>▪ Verbesserung von sensorischem Gleichgewicht;</li> <li>▪ Vorbeugung vom Lichtgeschmack und Verbesserung der Haltbarkeit.</li> </ul> <p>Claril ZW enthält keine allergischen Verbindungen und muss nicht auf dem Etikett aufgeführt werden. Die Abwesenheit von Verbindungen tierischen Ursprungs macht die Herstellung von vegetarischen und veganen Weinen möglich.</p>
	<p><b>ANWENDUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eliminierung von Proteinen und jeglichen unstabilen Substanzen, die mit den, bevor der Abfüllung zur Weinsteinstabilisierung eingesetzten Kolloiden (KPA, CMC, Metaweinsäure) reagieren könnten.</li> <li>▪ Sanfte Klärung von Weiß- und Roséweinen unter der Respektierung des sensorischen Gleichgewichts und der Struktur.</li> <li>▪ Vorbeugung der Oxidation.</li> </ul>
	<p><b>DOSIERUNG</b> 20-80 g/hL</p> <p>Vorläufige Laborversuche werden empfohlen, um die richtige Dosierung zu bestimmen und Überschönungen zu vermeiden.</p>
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unter ständigem Rühren in 20-facher Wassermenge auflösen,</li> <li>▪ Über 10-12 Stunden rehydrieren lassen – diese Suspension muss sofort verbraucht werden und darf nicht aufbewahrt werden.</li> <li>▪ Zusatz zum Wein mit abschließender Homogenisierung durch Rundpumpen oder mit Hilfe eines Rührwerks.</li> </ul>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN</b> 2,5 kg, 10 kg</p> <p>Verschlossene Packung: im kühlen, trockenen und gut durchgelüfteten Raum lagern. Offene Packung: sorgfältig zuschließen und lagern wie verschlossene Packung. Achtung! Das Produkt neigt zur Absorption von Gerüchen aus der Umgebun</p>

Die hier angeführten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnis- und Erfahrungsstand. Sie entbinden den Anwender nicht von der Respektierung der Sicherheitsvorschriften oder von der Verantwortung einer sachgemäßen Verwendung des Produktes.



#### KONFORMITÄT

Das Produkt ist zur önologischen Anwendung erlaubt, wie vorgesehen von:  
Verordnung (EU) N. 934/2019.

Produkt in Übereinstimmung mit:  
*Codex Œnologique International*

---

Die hier angeführten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnis- und Erfahrungsstand. Sie entbinden den Anwender nicht von der Respektierung der Sicherheitsvorschriften oder von der Verantwortung einer sachgemäßen Verwendung des Produktes.

---