



DE-ÖKO-003
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Clear up BIO



HOCHGEREINIGTE HEFEZELLWÄNDE IN ZERTIFIZIERTER BIO-QUALITÄT

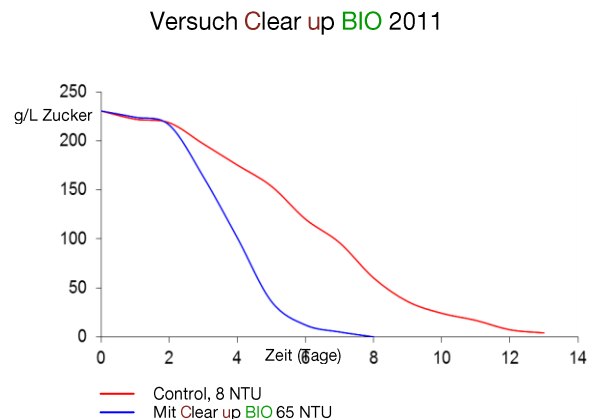
ZUR REINIGUNG VON MOSTEN UND UNTERSTÜTZUNG DES HEFESTOFFWECHSELS

► 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). Clear up 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. Clear up BIO ist gemäß EU VO 234/2007 und 889/2008 zertifiziert und damit für die Erzeugung von Bio-Weinen zugelassen.

► Funktionsweise

Clear up BIO ist ein hochgereinigtes Hefezellwandpräparat, welches durch seine besondere Waschung und Aufbereitung ein hohes Absorptionsvermögen gegenüber diversen gärhemmenden und sensorisch störenden Stoffen im Wein besitzt. Clear up BIO kann auch gut zur sensorischen Korrektur bei Vorhandensein von flüchtigen Phenolen eingesetzt werden. 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 Gär-dynamik in einem Weißburgunder aus dem Jahrgang 2011. Mit Clear up BIO erhöht sich der NTU Wert auf 65 NTU. Die Gärung verläuft zuverlässiger und weniger schleppend.



► Eigenschaften

Clear up BIO besitzt vielfältige Anwendungsmöglichkeiten zur Behebung von Gärstörung-en, Gärstockungen, Geschmacksfehlern und Geruchsfehlern.

- Entfernt gärhemmende, mittelkettige Fettsäuren im Most oder Jungwein.
- Bindet eine Reihe gärhemmender Spritzmittelrückstände und Mycotoxine.
- Kann den Gehalt flüchtiger Phenole
- (verursacht z.B. durch *Brettanomyces*) spürbar senken.
- 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

Clear up 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 Clear up BIO gut vorsuspendiert wird und optimal im Jungwein verteilt wird.

▶ Anwendungshinweise

- ▶ Vollständiges Auflösen der hier angegebenen Menge Clear up 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 Clear up 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 Clear up 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 Clear up BIO.

▶ Verpackung / Haltbarkeit

Clear up 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

