



CLAROUGE AF

.....

Klärmittel zur Erweichung von Rot- und Jungweinen

.....



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Clarouge AF ist ein komplexes Klärmittel, das speziell für die Klärung von Rotweinen und die gleichzeitige Verstärkung ihrer organoleptischen Eigenschaften entwickelt wurde, wobei insbesondere ihre Weichheit hervorgehoben wird. Die Behandlung mit **Clarouge AF** eignet sich für die schnelle Vorbereitung von Rotweinen und Weinen, die stark mazeriert wurden, sowie für Sorten, die reich an tanninhaltigen Polyphenolen sind.

Clarouge AF ermöglicht es, Rotweine in einer einzigen Behandlung zu klären und zu stabilisieren, indem es sich mit den polyphenolisch-anthocyanischen Substanzen des Weins verbindet und selektiv die instabilen Fraktionen, die später ausfallen könnten, eliminiert.

Clarouge AF ist sehr praktisch in der Anwendung, da es aus Komponenten mit unterschiedlichen spezifischen Gewichten und physikalisch-chemischen Eigenschaften besteht, die perfekt gemischt sind und deren getrennte Anwendung eine lange Vorbereitungszeit erfordern und vor allem das Erreichen des Ziels nicht gewährleisten würde. Die Klärung wird auf diese Weise durch katalytische Phänomene erheblich beschleunigt.

Clarouge AF verbindet sich mit den tanninhaltigen Substanzen der Rotweine, ohne deren spezifische organoleptische Eigenschaften zu verändern. Im Vergleich zu anderen Klärmitteln hat es den Vorteil, dass es aus Substanzen besteht, die die natürlichen Eigenschaften des Weins nicht verändern. Es macht die Rotweine weicher, ohne sie zu verarmen oder zu verschlechtern, sondern hebt vielmehr ihre grundlegenden Eigenschaften hervor und bewahrt deren Feinheit.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Aktivbentonit, pflanzliches Erbsenprotein, Fischgelatine, Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP), Kieselgel, Speisegelatine vom Schwein, Hefeschalen.

→ ANWENDUNGSDOSEN

10-80 g/hl, je nach gewünschter klärender-gerbstoffabbauender-erweichender Wirkung.

→ ANWENDUNGSWEISE

Die Dosis **Clarouge AF** in kaltem Wasser im Verhältnis 1:15 auflösen. Es ist ratsam, die Lösung kräftig zu schütteln, um die perfekte Auflösung aller Verbindungen zu fördern. Dem zu behandelnden Wein langsam durch Umpumpen zugeben, eventuell mit Venturi-Dosierern oder Dosierpumpen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken sowie vor Licht und direkter Wärmeeinwirkung geschützt lagern.

Packungen mit 500g Nettogewicht in Kartons von 15 kg.
Säcke mit 10 kg Nettogewicht.

