CLEANSPARK® LIQUIDE

Rüttelhilfe auf Basis von Bentonit und Alginat.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

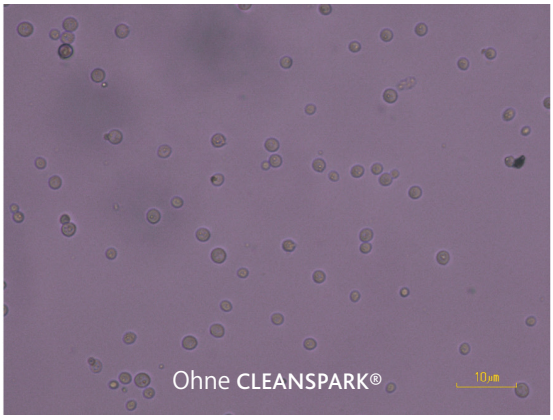
CLEANSPARK® LIQUIDE ist ein Klärmittel, das bei der Herstellung von Schaumweinen nach der traditionellen Methode den Rüttelvorgang erleichtert.

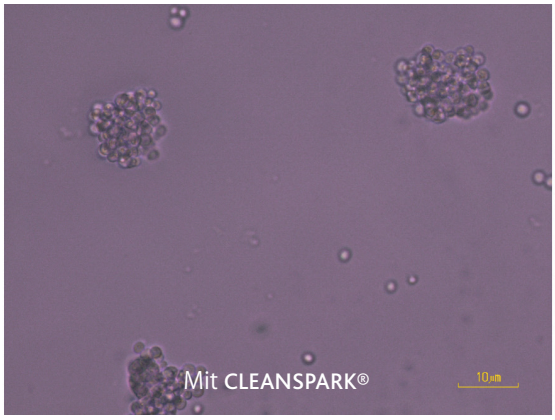
CLEANSPARK® LIQUIDE kann bei automatisiertem Rütteln wie bei manuellem Rütteln eingesetzt werden, und zusammen mit jeder Art von Hefe, agglomerierender und nicht agglomerierender.

CLEANSPARK® LIQUIDE ist in sensorischer Hinsicht vollkommen neutral.

Ziel der Formulierung von **CLEANSPARK® LIQUIDE** ist es, folgende Vorgänge zu unterstützen:

- eine perfekte Klärung von Weinen in der Flasche.
- eine rasche und vollständige Beseitigung von Schwebeteilchen im Wein.
- ein spurloses Gleiten des Depots an der Flascheninnenwand.





Wirkung einer Zugabe von **CLEANSPARK® LIQUIDE** auf die Hefe.

Schon zum Zeitpunkt seiner Zugabe bildet **CLEANSPARK® LIQUIDE** ein flockiges Netz und umhüllt die Hefen, was verhindert, dass sie während der Lagerung auf Latten an der Flascheninnenwand kleben bleiben; dank **CLEANSPARK® LIQUIDE** wird so ein kompaktes Depot erzielt, das nicht haften bleibt und sich leicht entfernen lässt.

LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... flüssig

Farbe ..... Hellbeige

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Bentonitgehalt (g/L) ..... 45,0 ± 0,2

Alginatgehalt (g/L) ..... .5,0 ± 0,1

pH-Wert ..... 3,5 ± 0,5

Trockensubstanz (%) ..... 4,5 ± 0,3

SO_2-Gehalt (g/L) ..... 1,5 ± 0,5

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **CLEANSPARK® LIQUIDE** nie direkt dem Tank zusetzen.
- Sicherstellen, dass die lebendige Hefepopulation bei der Tiragefüllung zwischen 1 und 2 x 10^6 Zellen pro mL Wein beträgt.
- Den Wein auf die Tiragefüllung vorbereiten, den Zucker, anschließend den Gäransatz und die anderen Bestandteile der Fülldosage zugeben; **CLEANSPARK® LIQUIDE** wird als letztes zugegeben.
- Es wird empfohlen, die Fülldosage während des gesamten Vorgangs ständig zu rühren. Ihre Zugabe muss so gleichmäßig wie möglich erfolgen. Der Einsatz einer Dosierpumpe oder eines **ŒNODOSEUR** wird dringend empfohlen.
- Die Flaschen vor dem Rüttelvorgang nicht schütteln. Wird das Depot wieder in Schwebe gebracht, kann das nämlich zur Bildung von schwer zu entfernenden „Schwebekörpern" führen.

DOSIERUNG

60 bis 100 mL/hL Wein, dem die Fülldosage (Tiragelikör) zugegeben werden soll.

EINSATZ

Vor Gebrauch gut schütteln. Vor der Anwendung mit kaltem Wasser eine 25%-ige Lösung zubereiten (1L **CLEANSPARK® LIQUIDE** /3L Wasser). Angesichts der Gesamtzahl toter Zellen, die am Ende der zweiten Gärung beseitigt werden müssen, muss die eingesetzte Menge an **CLEANSPARK® LIQUIDE** ungefähr 10 mL/hL und pro Million Zellen/mL entsprechen.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (10 - 20°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 12 Monate.
- Bereits geöffnete Verpakung nicht mehr verwenden.

VERPACKUNG

1-L, 5-L und 10-L-Kanister.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

NB - CG - 21.02.2022 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.