

# CLEANSPARK®

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

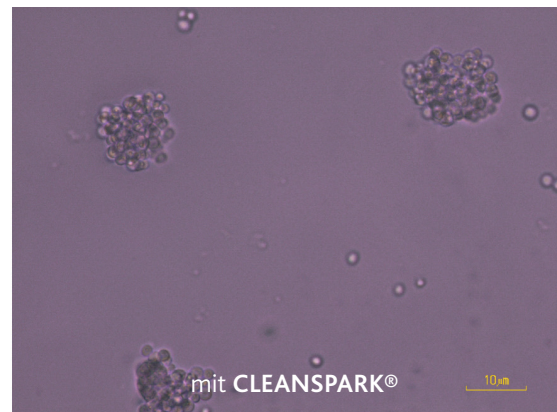
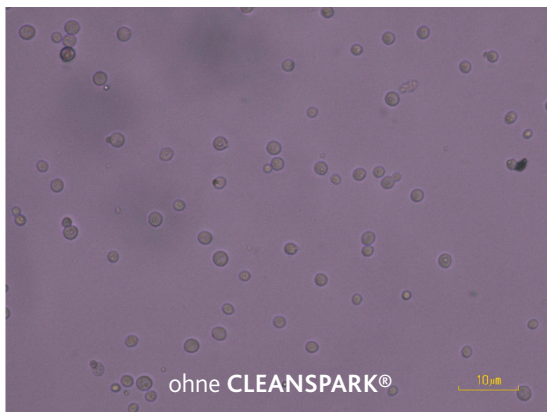
CLEANSPARK® ist ein Klärmittel, das bei der Herstellung von Schaumweinen nach der traditionellen Methode den Rüttelvorgang erleichtert.

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

CLEANSPARK® ist in sensorischer Hinsicht vollkommen neutral.

Ziel der Formulierung von **CLEANSPARK®** 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®** auf die Hefe.

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

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform..... flüssig

Farbe .....Hellbeige

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Bentonitgehalt (g/L) ..... 45,0 ± 0,2

Trockensubstanz (%) ..... 4,5 ± 0,3

Alginategehalt (g/L) ..... 5,0 ± 0,1

SO<sub>2</sub>-Gehalt (g/L)..... 1,5 ± 0,5

pH-Wert ..... 3,5 ± 0,5

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **CLEANSPARK®** nie direkt dem Tank zusetzen.
- Sicherstellen, dass die lebendige Hefepopulation bei der Tiragefüllung zwischen 1 und 2 x 10<sup>6</sup> Zellen pro mL Wein beträgt.
- Den Wein auf die Tiragefüllung vorbereiten, den Zucker, anschließend den Gäransatz und die anderen Bestandteile der Fülldosage zugeben; **CLEANSPARK®** 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 **CENODOSEUR** 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®**/3L Wasser). Angesichts der Gesamtzahl toter Zellen, die am Ende der zweiten Gärung beseitigt werden müssen, muss die eingesetzte Menge an **CLEANSPARK®** 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 Verpackung nicht mehr verwenden.

### VERPACKUNG

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

