



CLAROUGE

Komplexes Klärmittel auf Basis von Eialbumin, ideal für die Klärung von Rotweinen



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Clarouge ist ein komplexes Klärmittel, das hauptsächlich auf Eialbumin basiert und speziell für die Klärung von Rotweinen entwickelt wurde. Es hebt gleichzeitig die organoleptischen Eigenschaften der Weine hervor und macht sie besonders sanft am Gaumen. Die Behandlung mit **Clarouge** eignet sich besonders für den frühen Verkauf von Nouveaux oder jungen Weinen, für Weine, die einer übermäßigen Mazeration unterzogen wurden, für Sorten, die von Natur aus reich an Tannin-Polyphenolen sind, oder wenn die Reifezeit eines Weins, der ursprünglich für eine längere Reifung bestimmt war, vorgezogen werden muss.

Clarouge ermöglicht es, mit nur einer Behandlung eine effektive Klärung und auch eine perfekte Stabilisierung der Farbstoffe in Rotweinen zu erreichen. Es verbindet sich nämlich mit den polyphenolischen Anthocyanen des Weins und beseitigt selektiv die kolloidalen oder oxidierten Fraktionen, die sich später absetzen würden. **Clarouge** ist praktisch in der Anwendung, da es Komponenten enthält, die aufgrund ihrer unterschiedlichen spezifischen Gewichte und physikalisch-chemischen Eigenschaften Probleme bei der Anwendung verursachen würden, wenn sie separat im Weinkeller verwendet werden. Auf diese Weise wird die Klärung durch katalytische Mechanismen erheblich beschleunigt.

Clarouge verbindet sich mit den Gerbstoffen des Rotweins, ohne jedoch dessen spezifische organoleptische Eigenschaften zu verändern. Es hat gegenüber anderen Klärmitteln den klaren Vorteil, dass es aus Substanzen besteht, die die natürlichen Eigenschaften des Weins nicht im Geringsten verändern. Es macht Rotweine weich, ohne sie zu verfälschen, und hebt ihre ursprüngliche Eigenart unter voller Wahrung ihrer delikaten Struktur hervor.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Eialbumin^(a), aktiviertes Bentonit, Kieselgel, Speisegelatine (Schwein).

(a) = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

→ DOSIERUNG

5-50 g/hL je nach gewünschtem Effekt.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Dosis im Verhältnis 1:10 in kaltem Wasser auflösen und durch Umpumpen langsam dem zu behandelnden Wein zugeben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Sonnenlicht und Hitze schützen.

Packungen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 15 kg.
Beutel mit 10 kg Nettogewicht.

