

# CLARISOL

NICHT ALLERGENE ALTERNATIVE ZU KASEIN

ENTFERNUNG VON OXIDIERTEN UND OXIDIERBAREN  
 POLYPHENOLEN IM MOST UND IM WEISS- UND  
 ROSEWEIN



## CHARAKTERISTIK

- ◆ **CLARISOL** ist ein spezielles Behandlungsmittel gegen Oxidationserscheinungen.
- ◆ Weiss- und Roséweine sind besonders sensibel gegenüber Oxidation, besonders ihre Farbe, ihre Frische und geschmackliche Finesse.
- ◆ **CLARISOL entfernt oxidierte und oxidierbare phenolische Komponenten**, Substanzen, die die Farbe und den Geschmack der Weiss- und Roséweine verschlechtern.

Die Tabelle zeigt die Behandlung eines 2006er Gewürztraminer mit **CLARISOL** im Versuch. Die Zugabe (75g/hL) ist im Versuch wirksamer als die Zugabe von Kasein.

	DO 280	DO 320
<b>Kontrolle</b>	4,808	2,155
<b>CASESOL</b>	4,805	2,088
<b>CLARISOL</b>	4,713	2,058

- ◆ **CLARISOL** hat einen sofortigen Effekt. **Die Farbe wird aufgefrischt und verfeinert den aromatischen Ausdruck des Weines** durch seine Wirkung auf die adstringierenden Polyphenole.
- ◆ **CLARISOL**, als kuratives Mittel, entfernt die « oxidierten » Noten und die gelbbraune Färbung. Es erfrischt Weine, die einen gereiften Charakter haben.
- ◆ **CLARISOL trägt zur Klärung des Weines** bei und bereitet auf die Filtration vor.

Wie die folgenden Ergebnisse aus Weissweinversuchen zeigen, senkt **CLARISOL** schnell die Trübung im Wein und bringt ein sehr gutes Absetzen des Trubes.

	Trübung 24 h nach der Behandlung	Trübung 4 Tage nach der Behandlung	% Depot 4 Tage nach der Behandlung
Témoin	14,9	14,6	0
CASESOL	22,6	9,8	2,4
CLARISOL	16,8	8,1	0,3

- ◆ **CLARISOL** ist eine Alternative zum Kasein ohne allergene Eigenschaften.

## GESETZGEBUNG

- ◆ Maximal erlaubte Dosage nach Richtlinie Nr. 1493/99 : 400 g/hL (bedingt durch die Menge an PVPP in **CLARISOL**)
- ◆ **CLARISOL** enthält keine allergenen Substanzen, seine Verwendung ist nicht kennzeichnungspflichtig auf dem Etikett.

## ANWENDUNGSMENGE

- ◆ geschmackliche Wirkung, **präventive Behandlung** (junge Weine) 20 bis 50 g/hL.
- ◆ **Kurative Behandlung** (je nach Oxidationsstärke) 60 bis 100 g/hL.

## VORBEREITUNG

- ◆ **CLARISOL** im Wasser verteilen bei einer Dosage von 1 kg/10 L Wasser. Gut mischen und homogenisieren.

**Vorsicht:** **CLARISOL** sollte wenn es angesetzt ist am gleichen Tag verbraucht werden.

## ANSATZ

- ◆ Für eine optimale Wirkung der Behandlung ist es ratsam **CLARISOL** langsam und gleichmäßig zu dosieren. Am besten durch eine Dosagepumpe oder mit DOSACOL während des Umpumpens.

## VERPACKUNG

- ◆ Tüte zu 1 kg - Karton zu 25 x 1 kg.
- ◆ Sack zu 5 kg - Karton zu 5 X 5 kg.
- ◆ Sack zu 15 kg.

## · QUALITÄT – SICHERHEIT – UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit: die LOT Nummer befindet sich immer auf der Verpackung und erlaubt die Rückverfolgbarkeit des Produktes bis zur Herkunft. Außerdem lässt sich der Weg weiter bis zum Verbraucher nachvollziehen.
- ◆ Sicherheit – Umwelt: die Verwendung von **CLARISOL** birgt keinerlei Gefahr

## VERPACKUNG UND LAGERUNG

- ◆ Die ungeöffnete, volle Packung sollte im Dunkeln, an einem trockenen und geruchsarmen Ort aufbewahrt werden.
- ◆ Geöffnete Packung: schnell verbrauchen

# CLARISOL

NICHT ALLERGENE ALTERNATIVE ZU KASEIN

ENTFERNUNG VON OXIDIERTEN UND OXIDIERBAREN  
 POLYPHENOLEN IM MOST UND IM WEISS- UND  
 ROSEWEIN



## CHARAKTERISTIK

- ◆ **CLARISOL** ist ein spezielles Behandlungsmittel gegen Oxidationserscheinungen.
- ◆ Weiss- und Roséweine sind besonders sensibel gegenüber Oxidation, besonders ihre Farbe, ihre Frische und geschmackliche Finesse.
- ◆ **CLARISOL entfernt oxidierte und oxidierbare phenolische Komponenten**, Substanzen, die die Farbe und den Geschmack der Weiss- und Roséweine verschlechtern.

Die Tabelle zeigt die Behandlung eines 2006er Gewürztraminer mit **CLARISOL** im Versuch. Die Zugabe (75g/hL) ist im Versuch wirksamer als die Zugabe von Kasein.

	DO 280	DO 320
<b>Kontrolle</b>	4,808	2,155
<b>CASESOL</b>	4,805	2,088
<b>CLARISOL</b>	4,713	2,058

- ◆ **CLARISOL** hat einen sofortigen Effekt. **Die Farbe wird aufgefrischt und verfeinert den aromatischen Ausdruck des Weines** durch seine Wirkung auf die adstringierenden Polyphenole.
- ◆ **CLARISOL**, als kuratives Mittel, entfernt die « oxidierten » Noten und die gelbbraune Färbung. Es erfrischt Weine, die einen gereiften Charakter haben.
- ◆ **CLARISOL trägt zur Klärung des Weines** bei und bereitet auf die Filtration vor.

Wie die folgenden Ergebnisse aus Weissweinversuchen zeigen, senkt **CLARISOL** schnell die Trübung im Wein und bringt ein sehr gutes Absetzen des Trubes.

	Trübung 24 h nach der Behandlung	Trübung 4 Tage nach der Behandlung	% Depot 4 Tage nach der Behandlung
Témoin	14,9	14,6	0
CASESOL	22,6	9,8	2,4
CLARISOL	16,8	8,1	0,3

- ◆ **CLARISOL** ist eine Alternative zum Kasein ohne allergene Eigenschaften.

## GESETZGEBUNG

- ◆ Maximal erlaubte Dosage nach Richtlinie Nr. 1493/99 : 400 g/hL (bedingt durch die Menge an PVPP in **CLARISOL**)
- ◆ **CLARISOL** enthält keine allergenen Substanzen, seine Verwendung ist nicht kennzeichnungspflichtig auf dem Etikett.

## ANWENDUNGSMENGE

- ◆ geschmackliche Wirkung, **präventive Behandlung** (junge Weine) 20 bis 50 g/hL.
- ◆ **Kurative Behandlung** (je nach Oxidationsstärke) 60 bis 100 g/hL.

## VORBEREITUNG

- ◆ **CLARISOL** im Wasser verteilen bei einer Dosage von 1 kg/10 L Wasser. Gut mischen und homogenisieren.

**Vorsicht:** **CLARISOL** sollte wenn es angesetzt ist am gleichen Tag verbraucht werden.

## ANSATZ

- ◆ Für eine optimale Wirkung der Behandlung ist es ratsam **CLARISOL** langsam und gleichmäßig zu dosieren. Am besten durch eine Dosagepumpe oder mit DOSACOL während des Umpumpens.

## VERPACKUNG

- ◆ Tüte zu 1 kg - Karton zu 25 x 1 kg.
- ◆ Sack zu 5 kg - Karton zu 5 X 5 kg.
- ◆ Sack zu 15 kg.

## • QUALITÄT – SICHERHEIT – UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit: die LOT Nummer befindet sich immer auf der Verpackung und erlaubt die Rückverfolgbarkeit des Produktes bis zur Herkunft. Außerdem lässt sich der Weg weiter bis zum Verbraucher nachvollziehen.
- ◆ Sicherheit – Umwelt: die Verwendung von **CLARISOL** birgt keinerlei Gefahr

## VERPACKUNG UND LAGERUNG

- ◆ Die ungeöffnete, volle Packung sollte im Dunkeln, an einem trockenen und geruchsarmen Ort aufbewahrt werden.
- ◆ Geöffnete Packung: schnell verbrauchen