



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

ClearUp BIO

MAGAS TISZTASÁGÚ TANÚSÍTOTTAN ORGANIKUS MINŐSÉGŰ
ÉLESZTŐSEJTFAL

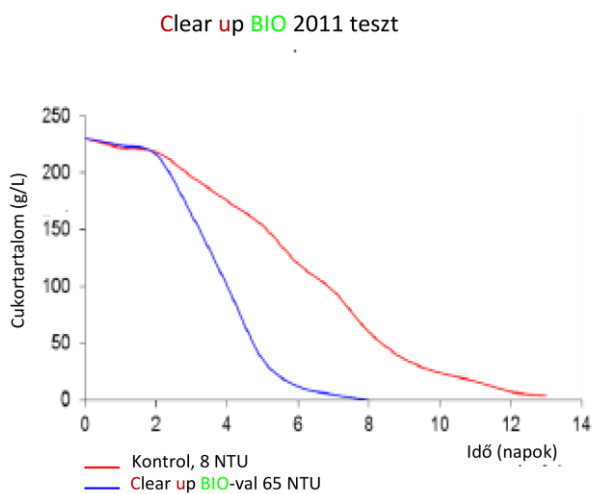
MUSTOK TISZTÍTÁSÁRA ÉS AZ ÉLESZTŐ ANYAGCSERE MŰKÖDÉSÉNEK ELŐSEGÍTÉSÉRE

ÁLTALÁNOS LEÍRÁS:

Ez a magas tisztaságú élesztősejtfal készítmény olyan tulajdonságokkal rendelkezik, melynek számos érdekes felhasználási területe lehet a borkészítés során. Ezen tulajdonságok egyike, hogy a készítmény jelentős abszorpciós kapacitással rendelkezik azon összetevőkkel szemben, amelyek gátló tényezők lehetnek az erjedések során és elakadó erjesztésekhez vezethetnek. Az ilyen gátló tényezők lehetnek a (C12-C20) zsírsavak, vagy a peszticid maradványok, illetve bizonyos gombák által termelt toxinok (Mycotoxinok). A Clear Up BIO az első tanúsítottan organikus minősítésű élesztősejtfal készítmény, amely képes eltávolítani vagy jelentősen csökkenteni a fentebb említett gátló összetevőket, mint amilyenek a közepes hosszúságú zsírsavak, vagy más a mustban vagy a borbán előforduló egyéb toxinok. A Clear up BIO az EU 234/2007 és 889/2008 rendeletekkel összhangban tanúsított és az organikus borok készítésére elfogadott termék.

ALKALMAZÁS:

A Clear up BIO magas tisztaságú élesztősejtfal készítmény. Az előállítása során alkalmazott speciális mosási és gyártási eljárásoknak köszönhetően magas abszorpciós kapacitással rendelkezik egyes gátló hatású vagy kedvezőtlen érzékszervi jellemzőkkel rendelkező összetevőkkel szemben. A Clear up BIO szintén alkalmazható érzékszervi korrekciókra bizonyos illófenolok jelenléte esetén. A harmadik lehetséges alkalmazási terület az erősen túltisztított mustok esetében a belső felület növelésével elősegítheti az élesztők működésének dinamikáját, amivel kedvezőbb erjedésbiztonságot eredményezhet a magas cukor tartalmú mustok esetében. A szomszédos ábra mutatja egy 2011 évjáratú fehér burgundi esetén az élesztősejtfal készítménynek az élesztő működésének dinamikájára gyakorolt hatását. A Clear up BIO 65NTU- val emelte meg a kontrol must zavarossági indexét. A görbék lefutása alapján evidens a kezelt és a kontrol erjedés dinamika közti különbség.



Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



TULAJDONSÁGOK:

A Clear up BIO számos alkalmazási lehetőséggel rendelkezik, a megakadt vagy elhúzódó erjedések, illetve a mellék illatok és ízek eliminálásában.

- Eltávolítja a gátló hatású középhosszú láncú zsírsavakat a mustból vagy a fiatal borokból.
- Megköt számos peszticid maradványt és mikotoxint.
- Csökkenti tudja bizonyos illófenolok (például a Brettanomyces) által termelt vegyületek koncentrációját.
- Eltávolítja a frissen kiejert tételekből a kellemetlen illatokért felelős kénvegyületeket.
- Javítja a stresszelt szőlőből származó mustokból erjesztett borok érzékszervi megítélését.
- Jól alkalmazható fehér- és rozéborok színkorrekciójára.
- Ideális az erősen túltisztított mustok (például flotáció) belső felületének növelésében.
- Nincs érzékszervileg negatív hatása a mustra vagy a borra.

PRAKTIKUS ALKALMAZÁS:

A Clear up BIO alkalmazható bármely típusú muston vagy fiatal boron. Szintén alkalmazható gyümölcsle koncentrátumok erjesztésénél. Minden alkalmazás esetén azonban fontos, hogy a Clear up BIO-t alaposan és csomómentesen keverjük el a felhasználás előtt.

DÓZISOK:

Alkalmazás	Dózis
Elhúzódó vagy megakadt erjedések	30-40 g/hL
Mellék illatok és zamatok megkötése	10-30 g/hL
A belső felület növelése	10-20 g/hL
Egyéb alkalmazás	Teszt alapján meghatározandó

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ:

- Keverjük el az ajánlott mennyiségű Clear up BIO-t teljesen csomómentesen borban vagy mustban.
 - Használjunk 10 L bort vagy mustot 1 kg termékhez
 - Amikor a szuszpenziót adagoljuk a musthoz vagy a borhoz azt alapos elkeverés mellett tegyük.
 - Ha csak nem a belső felület növelésére használjuk túltisztított must esetén, akkor a kontakt idő minimum 1-2 órától maximum 24 óráig terjedjen.
 - Távolítsuk el a mustból egy fejtéssel vagy szűréssel a
- Elhúzódó vagy leakadt erjedések esetén az alábbiakat ajánljuk.
- Maximum 30-40mg/L SO₂ hozzáadása a fiatal borok esetén. Figyelem! CO₂ képződés!
 - Teljesen feloldott és elkevert Clear up BIO-t alkalmazzunk.
 - Győződjünk meg arról, hogy a szuszpenziót alaposan elkeverjük a hozzáadáskor a mustban vagy a borban.
 - 24 óra után fejtük le az üledékről a tételt.
 - Oltuk be a tételt az új élesztővel.
 - Adjunk 10g/hL Clear up BIO-t a tételhez.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



- leülepedett Clear up BIO-t által termelt vegyületek koncentrációját.

ÖSSZETÉTEL:

A Clear up BIO készítmény organikus élesztősejtfal készítmény, amely megfelel az EC 834/2007 & 889/2008 vonatkozó előírásainak.

A Clear up BIO GMO mentes, és megfelel az élelmiszeripari szabványoknak. (Food Grade Standard).

CSOMAGOLÁS ÉS ELTARTHATÓSÁG:

A Clear up BIO 1kg és 5kg-os védőgázzal töltött alumínium fólia tasakokban kerül kiszerezésre.

Eltarthatóság: minimum 36 hónap 15 °C-on hűvös száraz helyen tárolva. 35 °C feletti hőmérsékleten tárolva a termék károsodhat.

A felbontott tasakokat minél előbb használjuk fel!

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440