



THE POWER OF NATURE®



FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

INTERNATIONALER BESTSELLER!



✓ multifunktional
✓ effizient
✓ nachhaltig

Multitalent ClearUp BIO

Haupteigenschaften

- ▶ Entfernt unerwünschte Phenole im Most oder Jungwein.
- ▶ Vollwertige, vegane Alternative zu Produkten mit Mikroplastik (PVPP), Gelatine, Casein, Albumin und silikat-haltigen Schönungsprodukten.

Zusätzliche Eigenschaften

- ▶ Bindet gärhemmende Spritzmittelrückstände und Mycotoxine.
- ▶ Trägt zur Behebung von Farbfehlern in Weißwein, Blanc de Noirs und Roséwein bei.
- ▶ Bindet Fettsäuren während der Gärung und schafft dadurch bessere Gärverhältnisse für die Hefen und BSA-Bakterien.
- ▶ Ideal für die Erhöhung der inneren Oberfläche bei stark vorgeklärten Mosten, z. B. nach Flotation.

1 ClearUp BIO

Multifunktionales, veganes Schönungsmittel für Most und Wein

JETZT TESTEN!

Ihr **2B** Partner vor Ort

ClearUp BIO

Gebindeeinheiten:
1 kg / 5 kg / 20 kg / 100 kg

Inhaltsstoffe:
organische Hefezellwände



DE-ÖKO-003



Tel.: +49 7667-96690-50
E-Mail: info@2BFermControl.com
Web: www.2BFermControl.com

© 2B FermControl 07/2024 – Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. (D)



Vorteile für den Weinbereiter

- ▶ Reduziert bittere Phenole
- ▶ Bindet Störstoffe
 - z.B. Spritzmittelrückstände
 - Mycotoxine
 - Fettsäuren
- ▶ Reduktion von Phenolen
 - 4-EG, 4-MG (Rauchnote), 4-EP
 - Polyphenole
- ▶ Flotation unterstützend
- ▶ Förderung der Sedimentation
- ▶ Kombination mit Kohle und/oder Bentonit
- ▶ Zur Einstellung der inneren Oberfläche



Dosierung

ANWENDUNG	DOSIERUNG
Zur Mostvorklärung, Reduzierung von Störstoffen	20 – 40 g/hl
Zur Erhöhung der inneren Oberfläche	10 – 40 g/hl
Bei Gärstörungen oder Gärstockungen	30 – 40 g/hl
Farbkorrektur	10 – 40 g/hl
Zur Absorption von Geruchs- und Geschmacksfehlern im Wein	10 – 30 g/hl
Andere Anwendungen	nach Vorversuch

Trübungsmanagement mit ClearUp BIO

Zugabe von ClearUp BIO im vorgeklärten Most	NTU Erhöhung Je nach Mostbehandlung, Temperatur, Tankstruktur
10 g/hl	25 – 50
20 g/hl	50 – 75
30 g/hl	75 – 100
40 g/hl	100 – 125

Praktische Anwendung

- ▶ Suspendierung der hier angegebenen Menge ClearUp BIO in Most oder Wein.
 - je 1 kg in 10 Litern Most/Wein
- ▶ Bei Zugabe in Most oder Wein achten Sie bitte auf sehr gute Verteilung, gegebenenfalls ist der Most oder Wein umzupumpen oder zu rühren.
- ▶ Kontaktzeit für polare- und nicht-polare Bindung liegt bei mind. 1 – 2 Stunden.
- ▶ Empfohlene max. Wartezeiten:
 - Hydrophile, polare Bindung
48 Std – max. 5 Tage
 - Hydrophobe, nicht-polare Bindung
max. 24 Std.
- ▶ Einfache und selektive Entfernung von ClearUp BIO durch Filtration oder Abstich nach Sedimentation.

