

ClearUp BIO

FUNKTIONELLE HEFEZELLWÄNDE IN ZERTIFIZIERTER BIO-QUALITÄT



► Allgemeines

ClearUp BIO ist ein hochgereinigtes, funktionelles Hefezellwandpräparat. Im Gegensatz zu Standard-Hefezellwänden bietet **ClearUp BIO** eine Reihe neuer Anwendungsmöglichkeiten. Zahlreiche Standard-Schönungsprodukte, die umweltfeindlich (durch mikroplastische Inhaltsstoffe) oder hochallergen (durch tierische Inhaltsstoffe) sind, können so ersetzt werden.

ClearUp BIO bietet eine Reihe von Eigenschaften, die mehrere interessante Anwendungswerkzeuge in der Weinbereitung bieten. Dazu gehört die Absorption unerwünschter Phenole, Gerüche und Substanzen, die hemmend wirken und stockende Fermentationen bewirken können. Beispiele für solche hemmenden Substanzen sind Fettsäuren (C12-C20), aber auch Pestizidrückstände oder Pilzgifte (Mykotoxine).

► Funktionsweise

ClearUp BIO besitzt durch seinen besonders hohen Anteil an Lipiden multiple Eigenschaften, die für eine moderne Weinbereitung von hohem Nutzen sind. Dazu zählen die effektive und höchst selektive Entfernung von Phenolen, Fettsäuren aber auch kritischen Spritzmittelrückständen oder gar Pilztoxinen, die häufig für Garstörungen verantwortlich sind.

Abb. Nr. 1 zeigt die Reduktion der Gesamtphenole in einer Studie im Vergleich zu einem Standard-Schönungsprodukt. Abb. Nr. 2 veranschaulicht die hocheffiziente Reduzierung hemmender Fettsäuren im Vergleich zu einem Standard-Zellwandprodukt. Es zeigt deutlich, dass es hocheffizient und multifunktional ist.

Die Hauptanwendung/ der Hauptvorteil von **ClearUp BIO** ist der Ersatz von Mikroplastik, tierischen und silikathaltigen Schönungsmitteln zur Entfernung von unerwünschten Phenolen in Most und Wein. Dabei werden die Weine abgerundet, ohne dass dabei sensorisch wertgebende Inhaltsstoffe entfernt werden.

Zusätzlich kann **ClearUp BIO** eine Vielzahl von sensorischen Störstoffen eliminieren, z.B. Brettanomyces und Thiol-Böckser. **ClearUp BIO** ist ein echtes Multitalent – natürlich in biozertifizierter Qualität.

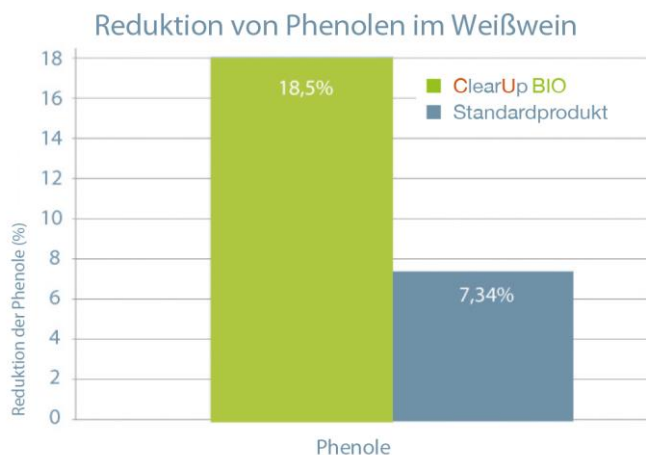


Abb.1

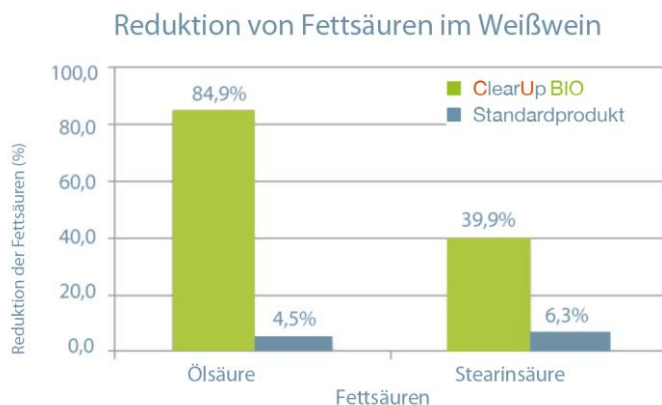


Abb.2

► Eigenschaften

ClearUp BIO kann vielfältig eingesetzt werden z. B. zur Behebung von Gärstörungen, Gärstockungen, Geschmackfehlern und Geruchsfehlern.

- ▶ Entfernt unerwünschte Phenole im Most oder Jungwein.
- ▶ **Vollwertige Alternative zu Mikroplastik** (PVPP), Gelatine, Casein, Albumin und Silikathaltigen Schönungsprodukten.
- ▶ Bindung gärhemmender Spritzmittelrückstände und Mycotoxine.
- ▶ Senkung flüchtiger Phenole (*Brettanomyces*).

► Praktische Anwendung

ClearUp BIO kann in allen Mosten und Jungweinen angewendet werden. Ebenso ist eine Verwendung bei der Vergärung von Zucker- oder Fruchtsaftkonzentraten möglich. Bei jeder Anwendung ist darauf zu achten, dass **ClearUp BIO** gut vorsuspendiert und optimal verteilt wird. Jede Bentonitschönung sollte erst nach der Schönung mit **ClearUp BIO** erfolgen.

► Anwendungshinweise

- ▶ Vollständiges Auflösen der hier angegebenen Menge **ClearUp BIO** in Wein / Most.
 - ▶ je 1 kg in 10 Liter Wein oder Most.
- ▶ Bei Zugabe in Wein / Most, achten Sie bitte auf sehr gute Verteilung, gegebenenfalls ist der Wein umzupumpen oder zu rühren.
- ▶ Die Kontaktzeit sollte min. 1 - 2 Stunden betragen, eine max. Kontaktzeit von 24 Stunden sollte zur Entfernung von Stoffen mit hydrophoben, nicht-polaren Bindungen wie Raucharomen, PSM, Schwermetalle, TCA, TBA und flüchtigen Phenolsäuren nicht überschritten werden.
- ▶ Zur Entfernung von Phenolen und neg. geladenen Fettsäuren kann die Kontaktzeit auf bis zu 5 Tagen ausgeweitet werden.
- ▶ Entfernung von **ClearUp BIO** durch Filtration oder Abstich nach Sedimentation.
- ▶ Eine sequenzielle Zugabe der Gesamtdosage von 4x10g/hl mit zwischenzeitlichem Rühren für ca. 20 Minuten bringt eine deutliche Reduzierung unerwünschter Bestandteile, wie flüchtiger Polyphenole.

- ▶ Verbessert die Sensorik von Weinen aus gestressten Gärungen.
- ▶ Verringert oder beseitigt Thiol-Böckser aus dem Jungwein.
- ▶ Kann zur Behebung von Farbfehlern im Weißwein, Blanc de Noirs und Roséwein beitragen.
- ▶ Ideal für die Erhöhung der inneren Oberfläche bei stark vorgeklärten Mosten, z. B. nach Flotation.
- ▶ Sensorisch absolut neutral.

► Dosierung

Anwendung	Dosierung
Bei Gärstörungen oder Gärstockungen	30 - 40 g / hl
Zur Absorption von Geruchs- und Geschmacksfehlern	10 - 30 g / hl
Zur Erhöhung der inneren Oberfläche (Flotation)	10 - 20 g / hl
Andere Anwendungen	nach Vorversuch

Bei Gärstörungen oder Gärstockungen empfehlen wir folgende Vorgehensweise:

- ▶ Zugabe von max. 30 - 40 mg / l SO₂ zum Jungwein, Achtung CO₂-Entbindung!
- ▶ Zugabe von vorgelöstem **ClearUp BIO**.
- ▶ Auf gute Verteilung im Gebinde achten, ggf. durch Umpumpen oder Rühren.
- ▶ Nach 24 Std. unter Luftabschluss sauber abstechen.
- ▶ Beimpfung mit neuem Hefeansatz.
- ▶ Zugabe von 10 g / hl **ClearUp BIO**.

► Inhaltsstoffe

ClearUp BIO ist eine gereinigte Hefezellwandzubereitung und entspricht der Bio-Verordnung EU 2018/848.

Alle Komponenten sind GVO-frei und konform mit Food Grade Standard.



► Verpackung / Haltbarkeit

ClearUp BIO wird vakuumverpackt in einer gasdichten Alu-Verbundfolie zu 1 kg oder 5 kg geliefert.

Haltbarkeit: min. 36 Monate bei 15 °C. Bitte kühl und trocken lagern. Eine Lagerung über 35 °C kann dem Produkt schaden. Offene Gebinde müssen unverzüglich verbraucht werden.