

ClearUp BIO – unser Multitalent

Die Anwendungsgebiete von ClearUp BIO sind überraschend vielfältig. In diversen unabhängigen Forschungsarbeiten haben sich zwei Gruppen von Anwendungen herausgestellt:

Die **Hauptanwendung** ist der Ersatz von Mikroplastik, tierischen und silikathaltigen Schönungsmitteln zur Entfernung von unerwünschten Phenolen in Most und Wein.

Zu den **neu erforschten Anwendungen** gehören spezielle Schönungen zur selektiven Entfernung von unerwünschten Störstoffen, die bislang nur schwer oder gar nicht aus Most und Wein zu entfernen waren. Darüber hinaus dient ClearUp BIO auch als hocheffiziente Absorbans von gärahemmenden Substanzen im Most und Wein.

Für die fachlich korrekte und erfolgreiche Durchführung der Schönungen mit ClearUp BIO gibt es bei Ihrem 2B Fachberater spezifische Anwendungsempfehlungen für die zwei verschiedenen Anwendungsgebiete.

Besonders die Reihenfolge der Zugabe als auch die Kontaktzeiten wirken sich positiv auf das gewünschte Ergebnis aus.

Beim Einsatz von ClearUp BIO gibt es keinerlei negative Gegenanzeigen mit oenologischen Enzymen. Es setzt sich zudem rasch ab und ist **sensorisch absolut neutral**.

Verweis: Zusammenfassung Diplomarbeit Simone Maurer (M.Sc.) 2013.

Haupteigenschaften von ClearUp BIO

- ▶ Entfernung von unerwünschten Phenolen im Most oder Wein
- ▶ Ersetzt Gelatine, Casein, Albumin und silikathaltige Schönungsprodukte vollständig
- ▶ Frei von Mikroplastik, z.B. PVPP
- ▶ Absolut allergenfrei
- ▶ Verbessert die Sensorik von Weinen aus gestressten Gärungen

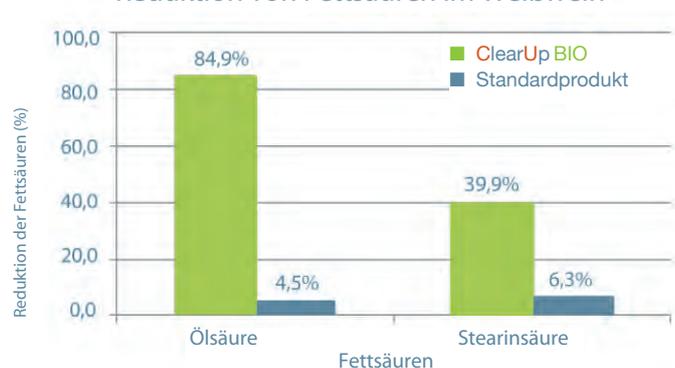
Zusätzliche Eigenschaften von ClearUp BIO

- ▶ Erstes biologisches und veganes Schönungsmittel
- ▶ Verringert oder beseitigt Thiol-Böckser aus dem frühen Jungwein
- ▶ Senkt spürbar den Gehalt an flüchtigen Phenolen (z.B. durch *Brettanomyces*)
- ▶ Bindet eine Reihe von gärahemmenden Spritzmittelrückständen und Mycotoxinen
- ▶ Ideal für die Erhöhung der inneren Oberfläche bei stark vorgeklärten Mosten, beispielsweise nach der Flotation

Reduktion von Phenolen im Weißwein



Reduktion von Fettsäuren im Weißwein



Darstellung aus der Bachelorstudie der Hochschule Albstadt-Sigmaringen · 2013: B.Sc. S. Maurer, Prof. Dr. R. Kimmich, Dr. B. Bohrer, Dipl.-Ing. Oen. (FH) C. Heinemeyer