



# Sekt-Klar *plus*

## Produktlerläuterung

Sekt-Klar *plus* ist eine Spezialklärdispersion für die traditionelle Flaschengärmethode. Neben klärenden silikatischen Mineralien enthält Sekt-Klar *plus* ein ausgesuchtes Alginat. Dadurch klebt die Hefe auch bei längerer Lagerung nicht am Glas. Durch die verbesserte Sedimentierung können mehrere Rüttelschritte am Tag durchgeführt werden.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Sekt-Klar *plus* sorgt für eine bessere Sedimentation der Hefe bei der traditionellen Flaschengärung und optimiert den Rüttelprozess. Das Alginat verhindert ein Ankleben der Hefe an der Flaschenwand, wodurch ein Aufschlagen der Flaschen entfallen kann. Das Abrütteln des Trubdepots ist in kürzerer Zeit möglich.

## Dosage

Die empfohlene Dosage beträgt 50-70 ml/100 l Cuvée.

## Anwendung

Vor dem Gebrauch Sekt-Klar *plus* kräftig schütteln. Um besonders bei größeren Einsatzmengen eine optimale Verteilung des Produktes im Grundwein zu erzielen, sollte Sekt-Klar *plus* in der 2- bis 3-fachen Wassermenge suspendiert und anschließend langsam unter ständigem Rühren dem Gesamtgebinde zugeführt werden.

## Lagerung

Anbruchkanister sofort wieder gut verschließen und kühl lagern. Offene Kanister keinen Fremdgerüchen aussetzen.

**Mehrkomponenten-  
Klärdispersion für  
die traditionelle  
Flaschengärung**