
Technische Information: Ca-Na Bentonit

Ca-Na Bentonit ist ein lebensmitteleaugliches Spezialbentonit für den Getränkeeinsatz. Es dient der Abreicherung von Eiweißverbindungen im Getränk und somit der Trübungsvermeidung im Endprodukt. Durch den Einsatz kommt es zu einer Klärung des Getränks. Der Klärgrad ist jedoch sehr stark von den Einsatzbedingungen abhängig.

Anwendung

Ca-Na Bentonit in 5facher Menge Wasser 6-12 Stunden vorquellen lassen. Den Wasserüberstand abriechen und bei neutralem Geruch im Anschluss abgießen. Sollten Fremdgerüche erkennbar sein, Produkt nicht verwenden und beim Verkäufer vorstellen. Das gequollene Bentonit mit etwas zu behandelndem Getränk versetzen und verflüssigen. Im Anschluss zur Gesamtmenge hinzugeben. Nach 1-3 Tagen sollte eine Schönungskontrolle erfolgen.

Dosierung

Der Bedarf an Bentonit ist nach Schönungsansatz im Fachlabor zu ermitteln.

Eigenschaften

- Granuliert
- Neutral in Geruch und Geschmack
- Gute Sedimentation

Besonderheiten

- Eisenarm

Lagerung

Bei Ca-Na Bentonit handelt es sich um ein hochwirksames Adsorptionsmittel. An einem geruchsneutralen und trockenen Ort lagern. Anbruchspackungen direkt dicht verschließen.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.