

Ca-Na Bentonit

Calcium-Natrium-Bentonit

PRODUKTINFO

Ca-Na Bentonit ist ein lebensmitteltaugliches, eisenarmes Spezialbentonit für den Getränkeinsatz. 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. Um die Klärung zu erhöhen, können im Anschluss zur Bentonitschönung noch 20 g/hl Kiesesol 30% und 60 g/hl Hausenblase 1,2% dosiert werden. Die Filtrierbarkeit des Weines wird dadurch deutlich verbessert.

VORZÜGE

- granuliert
- eisenarm

ANWENDUNG

Die Dosagemenge muss im Fachlabor ermittelt werden. Ca-Na Bentonit in 5-facher Menge Trinkwasser 6 - 12 Stunden vorquellen lassen. Den Wasserüberstand abgießen und bei neutralem Geruch im Anschluss abgießen. Sollten Fremdgerüche erkennbar sein, Produkt nicht verwenden und bei der Bezugsquelle vorstellig werden. Das gequollene Bentonit mit etwas zu behandelndem Getränk versetzen und verflüssigen. Im Anschluss zur Gesamtmenge hinzugeben. Nach 1 - 3

Tagen eine Schönungskontrolle durchführen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- neutral in Geruch und Geschmack
- gute Sedimentationseigenschaften

VERPACKUNGSEINHEITEN

25 kg Papiersack mit Alu-Beschichtung

40 x 25 kg Palette

LAGERUNG

geruchsneutral, kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

