

Bentopur

Getränkebentonit zur Schönung von Wein und Most, zum Mitvergären geeignet

PRODUKTINFO

Bentopur ist ein lebensmitteltaugliches, sehr eisenarmes Spezialbentonit für den Getränkeeinsatz. Es dient einerseits der Entfernung von Eiweißverbindungen im Getränk und vermeidet somit Trübungen im Endprodukt. Andererseits kommt es durch den Einsatz zu einer Klärung des Getränks. Der Klärgrad ist sehr stark von den Einsatzbedingungen abhängig. Um die Klärung zu erhöhen, können in Kombination mit einer Bentonitschönung noch 20 g/hl Kiesesol 30% + 60 g/hl Hausenblase 1,2% dosiert werden. Dies verbessert die Filtrierbarkeit des Weines deutlich. Als Ersatz für tierische Komponenten empfehlen wir die Kombination von 50 g/hl Kiesesol 30% und 10 g/hl Inofine V (Erbseprotein). In Verbindung mit Bentopur trägt es zur Klärung des Weines bei. Die Schönungsreihenfolge bei Klärung ist: Bentonit, Kiesesol und dann Hausenblase oder Inofine V.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Sehr geringer Eisengehalt
- Zum Mitvergären geeignet
- Kompaktes Trubdepot
- Entfernung von Gerbstoffen in geringem Maße

ANWENDUNG

Die Dosagemenge muss im Fachlabor ermittelt werden. Je nach Einsatzzweck kann die Dosage bei der Eiweißadsorption zwischen 30 und 300 g /hl liegen. Zum Mitvergären 100 – 180 g/hl. Bentopur in

5facher Menge Trinkwasser 6 - 12 Std. vorquellen lassen. Den eventuellen Wasserüberstand abriechnen 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 gleichmäßig verteilen. Im Anschluss zur Gesamtmenge unter Rühren hinzugeben. Nach 1-3 Tagen sollte eine Schönungskontrolle erfolgen. Beim Mitvergären wird der Bentonittrub zusammen mit der Hefe nach Gärnde abgetrennt.

VERPACKUNGSEINHEITEN

20 kg Papiersack mit Alu- oder PE- Einlage
50 x 20 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.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.