



Bentopur

Hochwertiges, eisenarmes Spezialbentonit zur Adsorption von Eiweiß in Most und Jungwein *

PRODUKTINFO

Bentopur ist ein lebensmitteltaugliches, sehr eisenarmes Na-Ca-Spezialbentonit zur Mostschönung und/oder für die Anwendung während der alkoholischen Gärung. Es dient der Reduzierung und Entfernung von Eiweißverbindungen im Most/Jungwein. Eine Kontrolle der Eiweißstabilität vor der Füllung ist trotz der Anwendung zwingend erforderlich. Eine Anwendung im Wein ist möglich, jedoch wird hier der Einsatz von Bentovin empfohlen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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

ANWENDUNG

Mostschönung: 100-200g/hl

Mitvergären: 100-200g/hl

Weinschönung: Ermittlung der Dosagemenge im Fachlabor

Bentopur in die 5-bis 10-fache Menge Trinkwasser langsam einrühren und für 6-12 Stunden vorquellen und absetzen lassen. Für eine optimale, kompakte Sedimentation kann dem Wasser 1 % Zitronensäure zugegeben werden. Den Wasserüberstand nach sensorischer Prüfung abgießen und das gequollene Bentonit mit Getränk versetzen, homogenisieren und anschließend der Gesamtmenge unter Rühren zugeben. Der

Bentonittrub wird nach Mostsedimentation oder Flotation mit dem üblichen Trub vom Most oder nach Gärnde zusammen mit der Hefe abgetrennt.

VERPACKUNGSEINHEITEN

20 kg PE Sack

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
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

*Das Produkt wurde 2022 verbessert und verfügt seit dem über ein blaues Etikett. Für Ware mit grünem Etikett gilt die TI Bentopur Vers. 1.2.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen
T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
M: bestellung@zefueg.de
W: www.zefueg.de
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.