



## Bentopur

Getränkebentonit zur Schönung von Wein und Most, zum Mitvergären geeignet

### PRODUKTINFO

Bentopur ist ein lebensmitteltaugliches, sehr eisenarmes Na-Ca-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 Gärende abgetrennt.

### VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg Aluminiumverbundverpackung
- 10 x 1 kg im Karton
- 10 kg PE Eimer
- 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

////////////////////////////////////  
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9  
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de  
55411 Bingen 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.



- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////  
**ZEFÜG GmbH & Co. KG**      T: +49 (0) 6721 - 98 69 70      Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung      F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9      Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige  
Alfred-Nobel-Straße 9      M: [bestellung@zefueg.de](mailto:bestellung@zefueg.de)      Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-  
55411 Bingen      W: [www.zefueg.de](http://www.zefueg.de)      rer 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.