



Bentovin

Hochwertiges Natrium-Calcium-Bentonit, granuliert

PRODUKTINFO

Bentovin ist ein lebensmitteltaugliches, Na-Ca-Spezialbentonit in granulierter Form für den Getränkeeinsatz. Es dient einerseits der Entfernung von Eiweißverbindungen und Kolloiden 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 Clarisol 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 Clarisol 30% und 100 g/hl Clari V (Erbseprotein, 10%). In Verbindung mit Bentovin trägt es zur Klärung des Weines bei. Die Schönungsreihenfolge bei Klärung ist: Bentonit, Kieselol und dann Hausenblase oder Clari V.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Hohe Eiweißadsorption
- Kompaktes Trubdepot
- Teilweise Entfernung von Gerbstoffen

ANWENDUNG

Die Dosagemenge muss im Fachlabor ermittelt werden. Sie kann zwischen 50 und 250 g/hl liegen. Nach Ermittlung des Bentonitbedarfs im Fachlabor Bentovin in die 5-bis10-fache Menge Trinkwasser langsam einrühren und für 6-12 Stunden vorquellen und absetzen lassen. Den

Wasserüberstand nach sensorischer Prüfung abgießen und das gequollene Bentonit der Gesamtmenge unter Rühren zugeben. Sollten Fremdgerüche erkennbar sein, Produkt nicht verwenden und bei der Bezugsquelle vorstellig werden. Nach 1-3 Tagen sollte eine Schönungskontrolle erfolgen.

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 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

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.