

TECHNISCHES DATENBLATT

BENTOSOL POWDRE

FORMULIERUNG

Natürliches Natrium-Bentonit in Pulverform.

ANWENDUNGSBEREICH

Zur Klärung und Eiweißstabilisierung von Weiß- und Roséweinen.

DOSAGE

Während der Weinbereitung: 50 bis 100 g/hL

In fertigen Weinen: 10 bis 120 g/hL. Je nach Eiweißtestergebnissen.

ANWENDUNG

Bentosol Poudre unter ständigem Rühren langsam in die 10-fache Menge seines eigenen Gewichts an Wasser einstreuen.

- In warmem Wasser erfolgt die Rehydrierung schneller.
- 12 bis 24 Stunden lang quellen lassen.
- Die Zubereitung erneut rühren und vor der Zugabe, die auf homogene Weise erfolgen muss, mit etwas Most oder Wein verdünnen.

EIGENSCHAFTEN

PHYSIC	
Erscheinungsform und Farbe	hellbeiges Pulver
CHEMIE	
Die Trockensubstanz	5 – 15%
pH-Wert 5 %	4.7-10
Montmorillonitkonzentration	> 80%
Deproteinisierungstest	> 50%

GRENZEN	
Eisen	< 600 mg/kg
Aluminium	< 2,5 g/kg
Blei	< 5 mg/kg
Arsen	< 2 mg/kg
Natrium	< 10 g/kg
Quecksilber	< 1 mg/kg

LAGERUNG

In der hermetisch verschlossenen Originalverpackung an einem trockenen, kühlen, sauberen und geruchfreien Ort aufbewahren. Das auf der Verpackung angegebene MHD beachten. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

VERPACKUNG

1-kg-Beutel (20-kg-Karton) und 25-kg-Beutel



AM/08-08-2018

Für den Gebrauch in der Önologie. Die obigen Informationen gelten als Richtwerte und entsprechen dem aktuellen Stand unserer Kenntnisse, sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt. Die Verwendungsbedingungen des Produktes sind an die Einhaltung geltender Gesetze und Normen gebunden. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 (und ihren Änderungen).