SCHÖNUNGS-
MITTEL

PLUSGRAN® GEL

AKTIVIERTER BENTONIT IN GRANULATFORM MIT STARK DEPROTEINISIERENDER WIRKUNG

ZUSAMMENSETZUNG

Aktivierter Natriumbentonit in Granulatform.

EIGENSCHAFTEN

PLUSGRAN® GEL ist ein Bentonit, der aus einer sorgfältigen Auswahl der besten in amerikanischen Lagerstätten abgebauten Materialien stammt. Die besonderen Eigenschaften dieses Montmorillonits in Verbindung mit dem einzigartigen Herstellungsverfahren lassen einen Bentonit mit hoher Reaktivität mit Proteinen erhalten. PLUSGRAN® GEL hat eine gleichbleibend hohe Deproteinisierungskraft (stets über 70 %); diese Eigenschaft ermöglicht den Einsatz als Schönungsmittel mit sehr niedrigen Dosierungen.
PLUSGRAN® GEL wird in einem Verfahren granuliert, das die Aktivierungskapazität erhöht und die erforderliche Rehydrationszeit reduziert, um eine maximale Produktwirksamkeit zu gewährleisten. Die gleichmäßige Korngröße ermöglicht eine optimale Wasseraufnahme des Produkts, ohne dass sich beim Aufquellen unlösliche Klumpen bilden.
Die Freisetzung von Spurenelementen und der Gehalt an unlöslichen Aggregaten sind irrelevant: Die Qualitätskontrolltests von Vason haben ergeben, dass es sich um einen der besten Bentonite auf dem Markt handelt.

VERWENDUNG

Die Verwendung von PLUSGRAN® GEL eignet sich besonders für die stabilisierende Klärung von Weinen, die für den sofortigen Konsum bestimmt sind: ideal für die Beseitigung von Proteinüberschüssen, die zur Ausfällung im Flaschenwein führen können.
Mit seiner ausgezeichneten Klärkraft ist es auch für Schönungen geeignet, bei denen eine gute Verdichtung und Filtrierbarkeit erforderlich ist, die mit Hilfe des Q.F.T.®, dem Instrument von Juclas, das den Filterindex des behandelten Produkts liefert, bewertet werden kann.
PLUSGRAN® GEL wird für die Klärung von Weinen, Mosten, Essigen und Fruchtsäften verwendet. Interessant ist seine Verwendung zur Inaktivierung von Oxidase-Enzymen.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von PLUSGRAN® GEL die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

SCHÖNUNGS-
MITTEL

PLUSGRAN® GEL

AKTIVIERTER BENTONIT IN GRANULATFORM MIT STARK DEPROTEINISIERENDER WIRKUNG

GEBRAUCHSANWEISUNG

PLUSGRAN® GEL in Wasser im Verhältnis 1:20 unter Rühren dispergieren und einige Stunden quellen lassen (z. B: 3-4 Stunden, aber nach zwei Stunden ist seine deproteinisierende Wirkung bereits ausgeprägt), dann in die zu behandelnde Masse einarbeiten und sorgfältig vermengen.
Bei Schönungen, die in Kombination mit eiweißhaltigen Produkten durchgeführt werden, ist es ratsam, die Bentonitbehandlung zuletzt durchzuführen. Die besten Ergebnisse bei der Schönung werden mit „On-line"-Dosiersystemen (DOSACOM® - JU.CLA.S.) erzielt.

DOSIERUNG

40-120 g/hl für die Klärung von Säften und Essigen;
15-30 g/hl für die Klärung von Mosten oder Jungweinen;
5-30 g/hl für die Klärung von Weiß- und Rotweinen.
Um den gewünschten Klärungseffekt zu gewährleisten, ist es ratsam, die Dosierung mit Hilfe eines Labortests zu bestimmen, wie z.B. dem üblichen BENTOTEST oder dem PROTEOTEST®, dem spezifischen Test, der die önologischen Bedingungen wiedergibt.

VERPACKUNG

25-kg-Säcke.

AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.

GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als ungefährlich eingestuft.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com