SCHÖNUNGS-
MITTEL

PLUSGRAN® JUICE KAPPA

AKTIVIERTER BENTONIT IN GRANULATFORM

ZUSAMMENSETZUNG

Aktivierter, kaliumhaltiger Bentonit in Granulatform.

EIGENSCHAFTEN

PLUSGRAN® JUICE KAPPA ist ein Bentonit, der aus den besten Montmorillonit-Mineralien ausgewählt wird, die aus Lagerstätten im Mittelmeerraum stammen. Die Eigenschaften des Minerals und das Aktivierungsverfahren ermöglichen es, einen aktivierten, kaliumhaltigen Bentonit zu erhalten, dessen Verwendung die Natriumfreisetzung begrenzt; diese Eigenschaft empfiehlt seine Verwendung als Klärmittel in Fruchtsäften.
PLUSGRAN® JUICE KAPPA wird nach der Aktivierung in einem Verfahren granuliert, das die Aktivierungskapazität des Bentonits erhöht und die für die Rehydrierung erforderliche Zeit verkürzt, um eine maximale Produktwirksamkeit zu gewährleisten. Die Korngröße ist so gewählt, dass das Produkt gleichmäßig Wasser aufnimmt, ohne dass sich unlösliche Klumpen bilden.

VERWENDUNG

PLUSGRAN® JUICE KAPPA wird hauptsächlich zur Klärung von Fruchtsäften, Weinen, Mosten und Essigen eingesetzt. PLUSGRAN® JUICE KAPPA eignet sich besonders zur stabilisierenden Klärung von Fruchtsäften. Insbesondere wird die Verwendung von PLUSGRAN® JUICE KAPPA zur Beseitigung von Eiweißüberschüssen empfohlen, die zu Ausfällungen in den Säften führen können.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von PLUSGRAN® JUICE KAPPA 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® JUICE KAPPA

AKTIVIERTER BENTONIT IN GRANULATFORM

GEBRAUCHSANWEISUNG

PLUSGRAN® JUICE KAPPA im Verhältnis 1:15-20 unter Rühren in Wasser dispergieren; einige Stunden quellen lassen (mindestens 3-4), dann der zu behandelnden Masse zugeben und sorgfältig vermengen.
Bei Schönungen mit anderen eiweißhaltigen Produkten (z. B. Gelatine und Caseinat) ist es ratsam, die Bentonitbehandlung zuletzt durchzuführen.

DOSIERUNG

50-150 g/hl für die Klärung von Säften und Essigen;
30-60 g/hl für die Klärung von Mosten oder Jungweinen;
5-80 g/hl für die Klärung von Weiß- und Rotweinen.
Um die optimale Dosierung zur Gewährleistung der Eiweißstabilität und der gewünschten Klärungswirkung zu ermitteln, sollten entsprechende Labortests durchgeführt werden: PROTEOTEST® zur Überprüfung der Eiweißstabilität und der Q.F.T.® zur Überprüfung des Filterindex.

VERPACKUNG

25-kg-Säcke.

AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen und geruchsfreien 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