SCHÖNUNGS-
MITTEL

V BENTONITE

AKTIVIERTER NATRIUMBENTONIT

ZUSAMMENSETZUNG

Hochreiner, aktivierter Bentonit.

EIGENSCHAFTEN

V BENTONITE ist ein aktivierter Natriumbentonit, der aus ausgewähltem, hochreinem Montmorillonit gewonnen wird und für den Einsatz in Klärprozessen durch Dekantieren geeignet ist.
Er hat ein pulverförmiges Aussehen, eine weißliche Farbe und ist absolut geruchlos.
Die Aktivierung mit Natrium verleiht V BENTONITE eine gute Deproteinisierungs- und Quellfähigkeit. Der Mahlgrad ermöglicht eine leichte Dispersion in Wasser ohne Klumpenbildung.
Aufgrund seiner Eigenschaften dekantiert das Produkt im Laufe der Klärung, wobei sich ein kompaktes Sediment bildet.

VERWENDUNG

V BENTONITE kann bei den traditionellen Verfahren zur Schönung von Mosten und Weinen eingesetzt werden, da es sich durch eine hervorragende Klärkraft auszeichnet.
Sein mittleres Entproteinisierungsvermögen (OIV-Methode) empfiehlt seine Verwendung auch bei Schönungen zur Stabilisierung von Weinen, Essigen und Fruchtsäften mit Eiweißinstabilität.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von V BENTONITE 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

V BENTONITE

AKTIVIERTER NATRIUMBENTONIT

GEBRAUCHSANWEISUNG

V BENTONITE in Wasser im Verhältnis 1:10-15 unter Rühren dispergieren, einige Stunden quellen lassen, dann der zu behandelnden Masse zugeben und sorgfältig vermengen. Bei Schönungen, die in Kombination mit anderen eiweißhaltgen Produkten (z. B. Gelatine usw.) durchgeführt werden, ist es ratsam, die Behandlung mit V BENTONITE zuletzt durchzuführen.
Zur allgemeinen Verbesserung der Ergebnisse einer Schönung (bessere Klärung, Verdichtung, effiziente Beseitigung von Instabilitäten usw.) empfiehlt sich die „Online"-Dosierung von V BENTONITE mithilfe geeigneter Proportional-Dosiersysteme wie DOSACOM® von JU.CLA.S.

DOSIERUNG

30 bis 60 g/hl für die Schönung von Mosten und Jungweinen;
30 bis 150 g/hl bei herkömmlichen Schönungsprozessen von Mosten, Weinen und Säften. Um die richtige Eiweißstabilisierung und den gewünschten Schönungseffekt zu erreichen, sollten Labortests durchgeführt werden (z.B. der BENTOTEST zur Überprüfung der Eiweißstabilität oder besser noch der von unserer F&E-Abteilung entwickelte und hergestellte PROTEOTEST®), um die optimale Dosierung zu bestimmen.

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