

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## SUPRA-BENT®

Premium-Aktivbentonit perliert für die Getränkebehandlung  
ca. 40% geringerer Bentonitbedarf als bei herkömmlichen Bentoniten,  
eisenarm

Art.-Nr. G 104

Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung

Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14a  
D-68169 Mannheim  
Tel. (0621) 3 22 79-79  
Fax (0621) 3 22 79-27  
www.keller-mannheim.de  
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement  
DIN-ISO 9001:2000



Unsere  
Informations-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.

Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.

### Produktbeschreibung

SUPRA-BENT® ist ein, perlierter Premium-Aktiv-Mischbentonit, der speziell für die Eiweißstabilisierung bei der Getränkebehandlung selektioniert wird. SUPRA-BENT® ist nach der EU-VO 606/2008 für die Weinbehandlung zulässig und entspricht in Qualität und Reinheit der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, III. Zur Eiweißstabilisierung benötigt man mit SUPRA-BENT® **ca. 40% weniger** als mit herkömmlichen Bentoniten. Ein besonders aufwändiges, neu entwickeltes Aktivierungsverfahren garantiert ein äußerst kompaktes Trubdepot und damit erheblich geringeren Weinverlust.

### Ökologie

SUPRA-BENT® ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen. SUPRA-BENT® gibt nur ca. 0,04% weinsäure-lösliches Eisens ab und gilt damit als besonders *eisenarm*.

Reinheitswerte: (lösliche Bestandteile in 1%iger Weinsäure, nach Dt. Weingesetz)	Grenzwerte Weingesetz	typische Werte SUPRA-BENT
Na	0,50 %	0,40 %
Ca	0,80 %	0,50 %
Mg	0,50 %	0,15 %
Fe	0,20 %	0,04 %
As	20 ppm	4 ppm
Pb	2 ppm	1,5 ppm

### Anwendung

Damit SUPRA-BENT® seine volle Wirksamkeit bringen kann, wird es in vorgequollenem Zustand dem Getränk zugegeben. Hierzu wird SUPRA-BENT® in der etwa 5-10fachen Menge Wasser eingerührt und 5-12Std, vorzugsweise über Nacht, stehen gelassen. Beim Vorquellen aufgenommenes Wasser wird nicht wieder abgegeben. Überstehendes Wasser abziehen und den SUPRA-BENT®-Brei unter intensivem Rühren gleichmäßig im Getränk verteilen. Um eine optimal abgestimmte Getränkebehandlung zu erreichen, sollte die benötigte Menge SUPRA-BENT® durch einen Bentonittest ermittelt werden. Haben Weine während der Gärung eine KELLER-LYSOZYME-Behandlung zur Unterdrückung eines unerwünschten BSA erfahren, schont die deutlich reduzierte Aufwandmenge von SUPRA-BENT® die spezifisch erwünschten, wertgebenden Getränkeinhaltsstoffe in besonderem Maße.

### Wirkungsweise

In Flüssigkeit zerfällt SUPRA-BENT® in kleinste Partikel ( $\mu\text{m}$ -Bereich) mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche, die gleichzeitig eine besonders hohe Eiweiß-Adsorption aufweist. Dadurch binden bereits ca. 40% geringere Gaben SUPRA-BENT® Eiweißmoleküle sowie Gerbstoffe, die durch einen Test nicht vollständig erfasst werden konnten und in Getränken oft Ursachen von undefinierbaren Nachtrübungen waren. Auch biogene Amine wie Histamin und Tyramin (Kopfwereherger) werden von SUPRA-BENT® sicher adsorbiert. Wegen der hervorragenden Flockungseigenschaften bei gleichzeitig äußerst kompaktem Trubdepot empfehlen wir SUPRA-BENT® für die Behandlung von Jungwein und Wein.

### Hinweise zur produktgerechten Lagerung

SUPRA-BENT® darf nicht in der Nähe stark riechender Substanzen (Dieselöl, Benzin, Rübenkeller, usw.) aufbewahrt werden, da es auf Grund seiner spezifischen Oberflächenstruktur Gerüche besonders leicht adsorbiert und diese möglicherweise an das Getränk abgibt.

### Achtung:

SUPRA-BENT® ist ein physiologisch unbedenkliches, natürliches Tonerde-Mineral. Trotz sorgfältigster Selektion der Rohstoffe kann in sehr seltenen Fällen der Bentonit Fehltöne aufweisen. Um zu vermeiden, dass diese Fehltöne in das Getränk eingebracht werden, ist vor Anwendung durch Auflösen in Wasser und anschließendem Abschmecken eine sensorische Überprüfung vorzunehmen.

### Verpackung:

SUPRA-BENT® wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit 25 kg Nettinhalt geliefert. Palettenbelegung: 40 x 25 kg

Gedruckt am: 16.01.12

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung