

Für ausgezeichnete Qualitäten:

CANATON®

Calcium-Natrium-Bentonit perliert für die Getränkebehandlung
eisenarm

Art.-Nr. G 110

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

CANATON® ist ein, perlierter Calcium-Natrium-Mischbentonit, der speziell für die Eiweißstabilisierung bei der Getränkebehandlung selektioniert wird. CANATON® 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. CANATON® gibt weniger als 50% des gesetzlich zugelassenen weinsäure- bzw. essigsäurelöslichen Eisens ab und gilt damit als *eisenarm*.

CANATON® ist nach der Richtlinie 2001/112/EG Anhang I sowie der deutschen FrSaftV Anlage 4B als Zusatzstoff für die Bearbeitung von Saft zugelassen.

Ökologie

CANATON® ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

CANATON® wird dem Getränk ohne Vorquellen direkt im Fass oder Tank zugegeben. Vor der CANATON®-Gabe wird das Getränk in Bewegung gebracht und dann unter ständigem Rühren CANATON® ohne Vorquellen langsam in das Getränk direkt eingestreut. Danach in kurzen Abständen einige Minuten bis zur völligen Auflösung der Perlen intensiv weiterrühren. CANATON® bringt **erhöhte Wirksamkeit**, wenn es in vorgequollenem Zustand dem Getränk zugegeben wird. Hierzu wird CANATON® in der etwa 5-10fachen Menge Wasser eingerührt und 5-12 Stunden, vorzugsweise über Nacht, stehen gelassen. Beim Vorquellen aufgenommenes Wasser wird nicht wieder abgegeben. Überstehendes Wasser abziehen und den CANATON®-Brei unter intensivem Rühren gleichmäßig im Getränk verteilen. Um eine optimal abgestimmte Getränkebehandlung zu erreichen, sollte die benötigte Menge CANATON® von einem Fachlabor ermittelt werden.

Wirkungsweise

In Flüssigkeit zerfällt CANATON® in kleinste Partikel (µm-Bereich) mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche, die gleichzeitig eine besonders hohe Eiweiß-Adsorption aufweist. Dadurch binden bereits geringe Gaben CANATON® 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, Tyramin (Kopfschmerzmittel) usw. werden von CANATON® bei weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe entfernt. CANATON® ist in besonderem Maße für die Herstellung einer stabilen Süßreserve geeignet.

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

CANATON® 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:

CANATON® ist ein physiologisch unbedenkliches, natürliches Tonerde-Mineral. Trotz sorgfältigster Selektion der Rohtone können 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:

CANATON® wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit Alu-einlage mit 25 kg Nettoinhalt geliefert.

Palettenbelegung: 40 x 25kg

Gedruckt am: 16.01.12

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung