

Für ausgezeichnete Qualitäten:

MOSTONIT® SPEZIAL K

Spezial-Most-Kohle-Bentonit perliert
eisenarm

Art.-Nr. G 125

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

MOSTONIT® SPEZIAL K ist ein, perlierter Spezialbentonit, für die Mostbehandlung. MOSTONIT® SPEZIAL K 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. Durch seine Aktivkohlebeimischungen entfernt MOSTONIT® SPEZIAL K nicht nur Eiweiß- und Gerbstoffe, sondern auch Bakterien aus faulem und botrytiskrankem Lesegut und sonstige störende Stoffe. Durch die Adsorption von Spritzmittelrückständen wird zusätzlich das Gärverhalten deutlich verbessert.

Ökologie

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

Anwendung

200-300g/hl MOSTONIT® SPEZIAL K werden dem frisch gepressten Most zugegeben. Im Falle einer enzymatischen Behandlung muss der vollständige Pektinabbau abgewartet werden, da MOSTONIT® Enzyme inaktiviert. Vor der MOSTONIT® SPEZIAL K-Gabe wird der Most in Bewegung gebracht. MOSTONIT® SPEZIAL K kann dann unter ständigem Rühren ohne Vorquellen langsam in den Most eingestreut werden. Danach in kurzen Abständen einige Minuten bis zum völligen Auflösen der Perlen weiterrühren.

MOSTONIT® SPEZIAL K bringt jedoch **erhöhte Wirksamkeit**, wenn es in vorgequollenem Zustand dem Most zugegeben wird. Hierzu wird MOSTONIT® SPEZIAL K in eine etwa 5-10fache Menge Wasser eingerührt und 5-12 Stunden, vorzugsweise über Nacht, stehen gelassen. Überstehendes Wasser abziehen und den MOSTONIT®-Brei unter intensivem Rühren gleichmäßig im Most verteilen. Da MOSTONIT® SPEZIAL K auch Thiamin (Vit.B1) adsorbiert, sollte vor der Gärung 0,6mg/l Keller-Thiamin gegeben werden. MOSTONIT® SPEZIAL K muss vor der Gärung vom Most abgetrennt werden, da die von der Aktivkohle adsorbierten Stoffe mit der Zeit wieder abgegeben werden

Wirkungsweise

In Flüssigkeit zerfällt MOSTONIT® SPEZIAL K in kleinste Partikel (µm-Bereich) mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche, die gleichzeitig eine besonders hohe Ionenaustauschfähigkeit aufweist. Dadurch binden bereits geringe MOSTONIT® SPEZIAL K-Gaben eine größtmögliche Anzahl Eiweißmoleküle. Die Aktivkohlebeimischung beugt Gärstörungen und geschmacklichen Fehlentwicklungen des Mostes vor und fördert so spätere Sortenreinheit und Reintönigkeit. Ebenso werden Gerbstoffe und Bakterien aus faulem oder botrytiskrankem Lesegut unter gleichzeitig weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Mostinhaltsstoffe entfernt.

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

MOSTONIT® SPEZIAL K 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:

MOSTONIT® SPEZIAL K ist ein physiologisch unbedenkliches, natürliches Tonerde-Mineral. Trotz sorgfältigster Selektion der Rohstoffe 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:

MOSTONIT® SPEZIAL K wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit Alueinlage mit 25kg Nettoinhalt geliefert.

Palettenbelegung: 40 x 25kg

Gedruckt am: 16.01.12

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung