

Für ausgezeichnete Qualitäten:

CANAPURE®

Calcium-Natrium-Bentonit perliert für die Getränkebehandlung
Extrem eisenarm

Art.-Nr. G 111

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

CANAPURE® ist ein Natrium-Calcium Bentonit, zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft nach EU-VO/2019/934 Anhang I, Tabelle 2. **CANAPURE®** ist für die Zugabe in Wein und Most definiert mit dem Ziel der Verhütung eines Eiweiß- und Kupferbruchs. Es entspricht in seiner Reinheit und Beschaffenheit dem OIV Kodex COEI-1-BENTON.

Durch die hohe Qualität des Bentonits, sind eine sichere Proteinstabilisation und eine effiziente Klärung gewährleistet. **CANAPURE®** zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

- Hohe Eiweiß-Adsorption
- Leicht löslich
- Extrem geringer Eisen-Gehalt
- Kompaktes Depot

CANAPURE® gibt deutlich weniger als 50% des gesetzlich zugelassenen weinsäure- bzw. essigsäurelöslichen Eisens ab und gilt damit als besonders eisenarm.

Ökologie

CANAPURE® ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Herstellung von Biowein zugelassen.

Anwendung

1. **CANAPURE®** unter ständigem Rühren in kaltem Wasser lösen (Verhältnis 1:5) bis eine homogene Lösung vorliegt.
2. Die Lösung einige Stunden stehen lassen (Minimum 6 – 12 Stunden).
3. Den Geruch und Geschmack von **CANAPURE®** in wässriger Lösung überprüfen.
4. Überstehendes Wasser abziehen.
5. Die Lösung erneut Rühren und dem zu behandelnden Wein zuführen.

Dosage

Die exakte Dosage ist in einem Vorversuch zu ermitteln. Je nach Eiweißgehalt werden 80 bis 300g/hl **CANAPURE®** gebraucht.

Wirkungsweise

In Flüssigkeit zerfällt **CANAPURE®** in kleinste Partikel (μm -Bereich) mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche, die gleichzeitig eine besonders hohe Eiweißadsorption aufweist. Dadurch binden bereits geringe Gaben **CANAPURE®** Eiweißmoleküle, die in Getränken oft Ursachen von Nachtrübungen sein können. Auch biogene Amine wie Histamin, Tyramin (Kopfweherreger) usw. werden von **CANAPURE®** bei weitestgehender Schonung der Getränkeinhaltsstoffe entfernt. Um eine optimal abgestimmte Getränkebehandlung zu erreichen, sollte die benötigte Menge **CANAPURE®** von einem Fachlabor ermittelt werden. Der Behandlungserfolg sollte bei einer Nachkontrolle ermittelt werden.

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

CANAPURE® adsorbiert auf Grund seiner spezifischen Oberflächenstruktur Gerüche die möglicherweise an das Getränk abgegeben werden können. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig **CANAPURE®** an einem geruchsneutralen, gut gelüfteten Ort zu lagern.

Achtung:

CANAPURE® ist ein physiologisch unbedenkliches, natürliches Tonerde-Mineral. Trotz sorgfältigster Selektion der Rohtone können in sehr seltenen Fällen Fehltöne auftreten. 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:

CANAPURE® wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit Alu-einlage mit 20kg Nettoinhalt geliefert.

Palettenbelegung: 50 x 20kg

Gedruckt am: 09.01.23

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung