

Für ausgezeichnete Qualitäten:

CANATON® H_{igh}P_{erformance}

Calcium-Natrium-Bentonit granuliert für die Getränkebehandlung
Gute Eiweißadsorptions-Performance

Art.-Nr. G 112

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Produktbeschreibung

CANATON® HP ist ein granulierter Calcium-Natriumbentonit, der nach EU-VO/2019/934 Anhang I, Tabelle 2 zulässig ist. CANATON® HP ist nach EU-Durchführungs-VO 2019/C409 als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft und entspricht in seiner Qualität, Reinheit und Beschaffenheit dem OIV Kodex COEI-1-BENTON und der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, III. CANATON® HP gibt weniger als 50% des gesetzlich zugelassenen weinsäurelöslichen Eisens ab und gilt damit als *eisenarm*.

Ökologie

CANATON® HP ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

CANATON® HP besitzt eine hohe Quellfähigkeit und eine gute Eiweißadsorptions-Performance. Um eine optimale Wirkung und eine gute Verteilung im Gebinde zu erreichen sollte CANATON® HP immer vorgequollen werden. Hierzu wird CANATON® HP in der etwa 10fachen Menge Wasser eingerührt und 5-12 Stunden, vorzugsweise über Nacht, stehen gelassen. Das beim Vorquellen aufgenommene Wasser wird nicht wieder abgegeben, sodass es zu keiner Verdünnung des Weines kommt. Überstehendes Wasser abziehen und den CANATON® HP-Brei unter Rühren gleichmäßig im Getränk verteilen. Um eine optimal abgestimmte Getränkebehandlung zu erreichen, sollte die benötigte Menge CANATON® HP von einem Fachlabor ermittelt werden. Der Behandlungserfolg sollte stets durch eine Nachkontrolle ermittelt werden.

Wirkungsweise

Eiweiße stellen in der Getränkebereitung eine gewisse Gefahr dar, da sie zum Teil unlöslich sind und das Getränk eintrüben können. Dies ist vom Verbraucher nicht gewünscht und stellt eine Wertminderung des Getränks dar. Um Eiweiße sicher zu entfernen, wird schon seit Jahrzehnten Bentonit eingesetzt. CANATON® HP Bentonit ist ein sog. Schichtmineral, das in Flüssigkeit quillt. In gequollenem Zustand öffnen sich die Schichten des Minerals und bietet so eine enorme, geladene Oberfläche, an der Eiweiß adsorbiert werden kann. Auch biogene Amine, wie z.B. Histamin und Tyramin, die als Kopfwehregener gelten, werden von CANATON® HP schon bei geringen Gaben zum Großteil entfernt. CANATON® HP ist in besonderem Maße für die Herstellung einer stabilen Süßreserve geeignet.

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

CANATON® HP an einem trockenen, gut belüfteten Ort lagern. Da es auf Grund seiner spezifischen Oberflächenstruktur Gerüche besonders leicht adsorbiert und diese möglicherweise an das Getränk abgibt, muss CANATON® HP an einem geruchsneutralen Ort gelagert werden.

Achtung!

CANATON® HP ist ein physiologisch unbedenkliches, natürliches Tonmineral. 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

CANATON® HP wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit Alueinlage mit 25 kg Nettoinhalt geliefert.

Palettenbelegung: 40 x 25kg

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.

Gedruckt am: 24.06.22

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung