

Für ausgezeichnete Qualitäten:

MOSTONIT® Ferm+

Spezial-Bentonit perliert geeignet zum Mitvergären
Extrem eisenarm

Art.-Nr. G 121

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® Ferm+ ist ein perlierter Calciumbentonit, der nach EU-VO/2019/934 Anhang I, Tabelle 2 zulässig ist. MOSTONIT® Ferm+ ist nach EU-Durchführungs-VO/2019/C409 als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. MOSTONIT® Ferm+ 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.

MOSTONIT® Ferm+ entspricht in Qualität und Reinheit der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, III.

Ökologie

MOSTONIT® Ferm+ ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

MOSTONIT® Ferm+ enthält extrem wenig Eisen, sodass beim Mitgären so wenig Eisen freigesetzt wird, dass dieses im späteren Wein nicht ausgeschönt werden muss. Dabei besitzt MOSTONIT® Ferm+ ein hervorragendes Eiweißadsorptionsvermögen, sodass in den meisten Fällen eine Eiweißstabilisierung im fertigen Wein nicht mehr notwendig ist. Dies ist besonders bei Weinen von Vorteil, die sehr früh gefüllt werden sollen und deswegen sehr früh eiweißstabil sein müssen. Je nach Jahrgang und Rebsorte 150-300g/hl MOSTONIT® Ferm+ dem gärfähigen Gebinde zugegeben. Vor der MOSTONIT® Ferm+ -Gabe wird der Most in Bewegung gebracht. MOSTONIT® Ferm+ 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. Nach der Gärung kann MOSTONIT® Ferm+ ganz einfach mit der Hefe abgetrennt werden. Durch sein hervorragendes Absetzverhalten verbleiben keine Bentonitreste im Wein.

MOSTONIT® Ferm+ bringt jedoch **erhöhte Wirksamkeit**, wenn es in vorgequollenem Zustand dem Most zugegeben wird. Hierzu wird MOSTONIT® Ferm+ in eine etwa 5-10fache Menge Wasser eingerührt und 5-12 Stunden, vorzugsweise über Nacht, stehen gelassen. Überstehendes Wasser abziehen und den Bentonit-Brei unter intensivem Rühren gleichmäßig im Most verteilen.

Wirkungsweise

In Flüssigkeit zerfällt MOSTONIT® Ferm+ in kleinste Partikel (µm-Bereich) mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche, die gleichzeitig eine besonders hohe Ionenaustauschfähigkeit aufweist. Dadurch binden bereits geringe Mengen MOSTONIT® Ferm+ eine größtmögliche Anzahl Eiweißmoleküle.

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

MOSTONIT® Ferm+ 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 MOSTONIT® Ferm+ an einem geruchsneutralen Ort gelagert werden.

Achtung:

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

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

Palettenbelegung: 40 x 25kg

Gedruckt am: 08.01.21

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung