



deconex®



Chemikalien



Getränkebehandlung



Filtration



Oenolab



MOSTONIT® Ferm+

Spezial-Bentonit perliert geeignet zum Mitvergären
Extrem eisenarm

Art.-Nr. G 121

Produktbeschreibung

MOSTONIT® Ferm+ ist ein Natrium-Calcium Bentonit, zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft nach EU-VO/2019/934 Anhang I, Tabelle 2. Es entspricht in seiner Reinheit und Beschaffenheit dem OIV Kodex COEI-1-BENTON. In MOSTONIT® Ferm+ sind keine tierischen Bestandteile enthalten und kann zur Herstellung veganer Weine verwendet werden.

Ökologie

MOSTONIT® Ferm+ ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein 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 Eiweiß-adsorptionsvermögen, 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 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:

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

Originalpaletten: 40 x 25kg

Gedruckt am: 21. Januar 2026

www.keller-mannheim.de