

Für ausgezeichnete Qualitäten:

ALBUMEX® - Bentonit Perl extra

Calcium-Bentonit perliert für die Getränkebehandlung
eisenarm

Art.-Nr. G 100

Produktbeschreibung

ALBUMEX®-Bentonit Perl extra ist ein, perlierter Calciumbentonit, der speziell für die Eiweißstabilisierung bei der Getränkebehandlung selektioniert wird. ALBUMEX®-Bentonit Perl extra ist nach der EU-VO 606/2009 Anhang IA für die Weinbehandlung zulässig und entspricht in Qualität und Reinheit der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, III. ALBUMEX®-Bentonit Perl extra gibt weniger als 50% des gesetzlich zugelassenen weinsäure- bzw. essigsäurelöslichen Eisens ab und gilt damit als *eisenarm*.

ALBUMEX®-Bentonit Perl extra ist nach der Richtlinie 2001/112/EG Anhang I sowie der deutschen FrSaftV Anlage 4B als Zusatzstoff für die Bearbeitung von Saft zugelassen.

Ökologie

ALBUMEX®-Bentonit Perl extra ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

ALBUMEX®-Bentonit Perl extra kann dem Getränk ohne Vorquellen direkt im Fass oder Tank zugegeben werden. Vor der ALBUMEX®-Bentonit Perl extra-Gabe wird das Getränk in Bewegung gebracht und dann unter ständigem weiteren Rühren ALBUMEX®-Bentonit Perl extra langsam in das Getränk direkt eingestreut. Danach in kurzen Abständen einige Minuten bis zur völligen Auflösung der Perlen intensiv weiterrühren. ALBUMEX®-Bentonit Perl extra bringt eine **erhöhte Wirksamkeit**, wenn es in vorgequollenem Zustand dem Getränk zugegeben wird. Hierzu rührt man ALBUMEX®-Bentonit Perl extra in der 5-10fachen Menge Wasser an und lässt es 5-12 Stunden, vorzugsweise über Nacht stehen. Überstehendes Wasser abziehen und den Bentonitbrei unter intensivem Rühren gleichmäßig im Getränk verteilen. Bei der Weinbehandlung werden ca. 1-4kg ALBUMEX®-Bentonit Perl extra je 1000l Wein benötigt. Trockene Jahrgänge haben einen höheren, edelfaulen Lesegut einen niedrigeren Bentonitbedarf. Die benötigte Menge ALBUMEX®-Bentonit Perl extra sollte in einem Fachlabor ermittelt werden, da eine sichere Eiweißstabilisierung nur bei völliger Ausschönung gewährleistet ist.

Wirkungsweise

In Flüssigkeit zerfällt ALBUMEX®-Bentonit Perl extra in kleinste Partikel (μm -Bereich) mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche, die gleichzeitig eine besonders hohe Eiweißadsorption aufweist. Dadurch binden bei bester Klärfähigkeit bereits geringe ALBUMEX®-Bentonit Perl extra-Gaben eine größtmögliche Anzahl Eiweißmoleküle. Auch biogene Amine wie Histamin, Tyramin (Kopfwereherger) usw. werden von ALBUMEX®-Bentonit Perl extra bei weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe entfernt.

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

ALBUMEX®-Bentonit Perl extra 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:

ALBUMEX®-Bentonit Perl extra ist ein physiologisch unbedenkliches, natürliches Tonmineral. Trotz sorgfältigster Selektion der Rohstoffe können in sehr seltenen Fällen der Bentonit 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:

ALBUMEX®-Bentonit Perl extra wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit Alueinlage mit 25kg Nettoinhalt geliefert.

Palettenbelegung: 40 x 25kg

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.

Gedruckt am: 06.02.17

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung