

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## ALBUMEX® - Bentonit *Rouge*

Spezial-Bentonit perliert für die Rotweinbehandlung  
eisenarm

Art.-Nr. G 101

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

ALBUMEX®-*Rouge* ist ein perlierter Spezialbentonit, der eigens für die Eiweißstabilisierung bei Rotwein selektioniert wird. ALBUMEX®-*Rouge* 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®-*Rouge* gibt weniger als 50% des gesetzlich zugelassenen weinsäure- bzw. essigsäurelöslichen Eisens ab und gilt damit als *eisenarm*.

### Ökologie

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

### Anwendung

ALBUMEX®-*Rouge* wird dem Getränk ohne Vorquellen direkt im Fass oder Tank zugegeben. Vor der ALBUMEX®-*Rouge*-Gabe wird das Getränk in Bewegung gebracht und dann unter ständigem weiteren Rühren ALBUMEX®-*Rouge* ohne Vorquellen langsam in das Getränk direkt eingestreut. Danach in kurzen Abständen einige Minuten bis zur völligen Auflösung der Perlen intensiv weiterrühren.

ALBUMEX®-*Rouge* bringt **erhöhte Wirksamkeit**, wenn es in vorgequollenem Zustand dem Getränk zugegeben wird. Hierzu rührt man ALBUMEX®-*Rouge* 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 Rotweinbehandlung werden ca. 50-100g ALBUMEX®-*Rouge* je 100l Rotwein benötigt. Trockene Jahrgänge haben einen höheren, edelfaulen Lesegut einen niedrigeren Bentonitbedarf. Die benötigte Menge ALBUMEX®-*Rouge* sollte in einem Fachlabor ermittelt werden, da eine sichere Eiweißstabilisierung nur bei völliger Ausschönung gewährleistet ist.

### Wirkungsweise

In Flüssigkeit zerfällt ALBUMEX®-*Rouge* in kleinste Partikel ( $\mu\text{m}$ -Bereich) mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche, die gleichzeitig eine besonders hohe Eiweiß-Adsorption aufweist. Dadurch binden bereits geringe ALBUMEX®-*Rouge*-Gaben eine größtmögliche Anzahl Eiweißmoleküle, insbesondere in Rotweinen, bei denen ein niedriger Gerbstoffgehalt eine natürliche Eiweißausflockung verhindert. Auch biogene Amine wie Histamin, Tyramin (Kopfwereger) usw. werden von ALBUMEX®-*Rouge* bei weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe entfernt. ALBUMEX®-*Rouge* adsorbiert unerwünschte Brauntöne und stabilisiert schonend die erwünschten Purpuranteile, ohne die roten Farbstoffe merklich (weniger als 10%) zu adsorbieren.

### Hinweise zur produktgerechten Lagerung

ALBUMEX®-*Rouge* 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®-*Rouge* ist ein physiologisch unbedenkliches, natürliches Tonerdemineral. Trotz sorgfältigster Selektion der Rohtone kann in sehr seltenen Fällen der Bentonit Fehltonen aufweisen. Um zu vermeiden, dass diese Fehltonen in das Getränk eingebracht werden, ist vor Anwendung durch Auflösen in Wasser und anschließendem Abschmecken eine sensorische Überprüfung vorzunehmen.

### Verpackung:

ALBUMEX®-*Rouge* wird im 25kg Säcke geliefert.

Palettenbelegung: 40 x 25kg

Gedruckt am: 06.02.17

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung