

Für ausgezeichnete Qualitäten:

MOSTONIT® Perl extra

Spezial-Bentonit perliert für die Mostbehandlung
eisenarm

Art.-Nr. G 120

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® Perl extra ist ein, perlierter Calciumbentonit, der speziell für die Eiweißstabilisierung bei der Getränkebehandlung selektioniert wird. MOSTONIT® 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. MOSTONIT® Perl extra gibt weniger als 50% des gesetzlich zugelassenen weinsäure- bzw. essigsäurelöslichen Eisens ab und gilt damit als *eisenarm*. MOSTONIT® Perl extra entfernt durch seine spezifische Adsorptionsfähigkeit nicht nur Eiweißstoffe, sondern auch Gerbstoffe und Bakterien aus faulem und botrytisbefallenem Lesegut.

MOSTONIT® 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

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

Anwendung

200-300g/hl MOSTONIT® Perl extra werden dem frisch gepressten Most zugegeben. Im Falle einer enzymatischen Behandlung muss der vollständige Pektinabbau abgewartet werden, da MOSTONIT® Enzyme inaktiviert. Vor der MOSTONIT® Perl extra -Gabe wird der Most in Bewegung gebracht. MOSTONIT® Perl extra 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.

MOSTONIT® Perl extra bringt jedoch **erhöhte Wirksamkeit**, wenn es in vorgequollenem Zustand dem Most zugegeben wird. Hierzu wird MOSTONIT® Perl extra in eine etwa 5-10fache Menge Wasser eingerührt und 5-12 Stunden, vorzugsweise über Nacht, stehen gelassen. Überstehendes Wasser abziehen und den MOSTONIT®-Brei unter intensivem Rühren gleichmäßig im Most verteilen. Da MOSTONIT® Perl extra auch Thiamin (Vit.B1) adsorbiert, sollte vor der Gärung 0,6mg/l Keller-Thiamin gegeben werden. Wenn MOSTONIT® Perl extra mit vergoren wird, können, trotz seines sehr geringen Eisengehalts, erhöhte Schwermetallwerte im Wein auftreten.

Wirkungsweise

In Flüssigkeit zerfällt MOSTONIT® Perl extra in kleinste Partikel (µm-Bereich) mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche, die gleichzeitig eine besonders hohe Ionenaustauschfähigkeit aufweist. Dadurch binden bereits geringe Mengen MOSTONIT® Perl extra eine größtmögliche Anzahl Eiweißmoleküle. Ebenso werden Gerbstoffe und Bakterien aus faulem oder botrytiskrankem Lesegut entfernt, unter gleichzeitig weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Mostinhaltsstoffe.

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

MOSTONIT® 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:

MOSTONIT® Perl extra ist ein physiologisch unbedenkliches, natürliches Tonerde-Mineral. Trotz sorgfältigster Selektion der Rohtöne 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® Perl extra wird in umwelt-freundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit Alueinlage mit 25 kg Nettoinhalt geliefert.

Palettenbelegung: 40 x 25kg

Gedruckt am: 06.02.17

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung