

BENTEFF

Speziell für Schaumweine entwickelter Bentonit

CHARAKTERISTIKA

Der in **BENTEFF** eingesetzte Bentonit wurde eigens ausgewählt, um die beiden Hauptkriterien für die Schaumweinbereitung zu erfüllen:

- Bewahrung und Qualität des Schaums
- Kolloidstabilität der Weine

Die Kolloidstabilität ist nämlich von grundlegender Bedeutung, um die Arbeitsschritte wie Filtration, Weinstabilisierung oder Rütteln, die bei der Schaumweinbereitung zum Einsatz kommen, zu erleichtern.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Entfernt speziell die für die Eiweißausfällung verantwortlichen Proteine.
- Entfernt die für die Oxidation der Weine verantwortlichen Polyphenoloxidasen.
- Bindet die in aus roten Trauben erzeugten Weißweinen vorhandenen Anthocyane.
- Entfernt die Polysaccharide, die für Probleme bei der Filtration, Weinstabilisierung oder beim Rütteln verantwortlich sind.

ANWENDUNG

BENTEFF kann sowohl auf Most vor oder während der Vergärung als auch auf Wein gegeben werden.

DOSAGE

Behandlung vor oder während der Vergärung: 15 bis 25 g/hL

Behandlung von Wein: 10 bis 15 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

Den Beutelinhalt in Wasser geben und dabei eine Mischung von maximal 50 g/L (5 %) herstellen. Mindestens 3 Stunden, im Idealfall 12 Stunden quellen lassen und anschließend zum Most oder Wein geben und dabei auf eine gute Durchmischung achten.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Sack à 25 kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.