

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

## **ALBEX®-Bentonit „eisenarm“** - Calcium-Bentonit (E 558) zur Mostbehandlung -

Stand 10/2014

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

Bentonite dienen der Eiweißausfällung bei der Herstellung blanker Fruchtsäfte, Essige und vor allem Weine.

Es ist bekannt, dass die Bentonitbehandlung im Weinstadium Aromaverluste bedeutet. Wenn auch die **Bentonitschönung des Mostes** die des Weines nicht gänzlich ersetzen kann, so bietet sie dennoch folgende Vorteile:

- Schonung des Weinaromas
- geringere Dosierung nötig
- Möglichkeit der Mitvergärung

**ALBEX®-Bentonit „eisenarm“** ist ein Calcium-Bentonit mit einerseits hohem Bindungsvermögen für Eiweiße, Kolloide, Gerbstoffe, Schwermetalle, Spritzmittelrückstände sowie biogene Amine und andererseits günstigen Sedimentationseigenschaften (rasches Absetzen eines kompakten Trubes).

Aufgrund seines geringen Eisengehalts eignet sich **ALBEX®-Bentonit „eisenarm“** nicht nur zur Behandlung von Traubenmosten, sondern zum Verbleib darin:

Untersuchungen an der LWG Veitshöchheim zufolge verringert dieses Mitvergären des Bentonits dessen notwendige Aufwandsmenge und es begünstigt die spätere Selbstklärung des Jungweines.

#### Anwendungshinweise:

Zum Zweck der Mostbehandlung wird **ALBEX®-Bentonit „eisenarm“** in etwas Wasser angerührt und direkt dem Most zugesetzt. Er kann während der Gärung im Wein verbleiben und wird erst mit dem ersten Abstich entfernt.

Für die Schönung von Saft, Wein oder Essig empfiehlt sich die Vorquellung durch Einrühren der benötigten Bentonitmenge in die 10-15fache Wassermenge. Die Suspension wird zunächst mehrmals aufgerührt, dann über Nacht stehen gelassen. Anschließend zieht man den Überstand ab, verwirft ihn und rührt den abgesetzten Brei portionsweise in das Getränk. Dieses wird im Laufe mehrerer Stunden zweimal durchmischt, dann stehen gelassen und abgezogen.

#### Dosierungen:

Fruchtsaft: 30 - 150 g/hl  
Traubenmost: max. 200 g/hl  
• beim Mitvergären: 100 - 150 g/hl  
Wein: 100 - 200 g/hl

Die o.g. Dosierungen sind Richtwerte mit lediglich orientierendem Charakter. Es müssen stets Vorversuche durchgeführt werden.

#### Hinweis zum Mitvergären:

Das Mitvergären des Bentonits verschlechtert zwar nicht die Stickstoffversorgung der gärenden Hefe, kann aber zu einem Mangel an Thiamin (Vitamin B1) führen, der durch eine entsprechende Zugabe behoben werden muss.

#### Lagerung:

Geruchsneutral und trocken!

#### Gebindegrößen:

1 kg Beutel (Nr. 5208)  
10 kg Eimer (Nr. 5209)  
25 kg Sack (Nr. 5210)

#### Chemische Kenngrößen:

In 1 %iger Weinsäure löslich:

Natrium: 0,2 %  
Calcium: 0,4 %  
Eisen: 0,01 %

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.