

PREZISO WEINBENTONIT

Stand: 11/2020

Natrium-Calcium Bentonit zur effizienten Eiweißstabilisierung

BESCHREIBUNG:

PREZISO Weinbentonit ist ein hochwirksames Natrium-Calcium Bentonit. Das PREZISO Weinbentonit adsorbiert trübungsrelevante Proteine. Die Klärung wird aufgrund der Flockenbildung unterstützt.

EIGENSCHAFTEN:

- intensive Adsorption von trübungsrelevanten Protein
- höchste Reinheitsstufe
- eisenarm

PREZISO Weinbentonit kann für allen Weintypen verwendet werden.

DOSAGE:

50 - 200 g / hl -Abhängig von Rebsorte, pH-Wert und Jahrgang.

ANWENDUNG:

PREZISO Weinbentonit in der 3-5 fachen Wassermenge auflösen. Die höchste Effektivität ist mit kalkarmem Wasser (< 15°dH) gewährleistet. Das Wasser-Bentonitgemisch muss durch ständiges Rühren eine homogene Suspension ergeben. Vor der Anwendung PREZISO Weinbentonit in suspensierter Form auf einwandfreien Geruch prüfen. Nach einer Quellzeit von 4-8h das überstehende Wasser abgießen und den Bentonit-Brei unter ständigen Rühren dem Most/Wein zudosieren.



In die ca. 3–5-fache Wassermenge langsam unter Rühren einstreuen.



Quellung 4–8 Stunden und absetzen lassen



Überstehendes Wasser abgießen und unter Rühren dem Behälter zugeben.

LAGERUNG:

Preziso Weinbentonit ist ein hochwirksames Adsorptionsmittel. Aus diesem Grund muss das Produkt immer vor Fremdgeruch und Feuchtigkeit geschützt werden. Anbruchpackungen sind sofort luftdicht zu verschließen. Für eine unsachgemäße Lagerung und Verwendung kann keine Haftung übernommen werden.

GEBINDEEINHEIT:

20 kg

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.