



Produkterläuterung

Blancobent UF ist ein hochreines und besonders wirksames Pulverbentonit. Zusammensetzung und Reinheit dieses Bentonites erlauben eine besonders verschleißarme und schonende Anwendung in Verbindung mit Crossflow Filtrationssystemen. Das Bentonit auf Calcium-Natrium-Basis ist zur Behandlung von Fruchtsäften zugelassen und entspricht in seiner Reinheit allen derzeit gültigen rechtlichen Anforderungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Stabilisierung gegen Eiweiß- und Kolloidaltrübungen in Fruchtsäften
Bentonitanwendung in Kombination mit Crossflow Filtration
Verringerung der Bentonitdosage durch Einsatz eines hochaktiven, völlig neuartigen Bentonites.

Produkt und Wirkung

Blancobent UF ist ein helles, weißes und hochgradig gereinigtes Bentonit für spezielle Anforderungen der Fruchtsaftindustrie. Gewinnung und Herstellung erfolgen nach neuen Kriterien und sind der Grund für die ausgezeichnete technologische Wirkung dieses Bentonites.

Im Vergleich zu allen Getränkebentoniten auf Basis von Calcium und/oder von Natrium gewährleistet Blancobent UF eine vergleichsweise sehr schonende Anwendung bei der Saffiltration über Crossflow Systeme. Seine Reinheit und besondere Beschaffenheit erlauben auch die Anwendungsmenge gegenüber herkömmlichen Calcium/Natrium Bentoniten um 15 bis über 30 % zu reduzieren. Mit Blancobent UF erfolgt die Adsorption von bestimmten Eiweißstoffen und sonstigen Gerb- und Störstoffen, vor allem auch in Getränken mit relativ hohem pH-Wert bzw. niedriger Säure.

Dosage

Die stabilisierende Wirkung gegenüber Kolloidaltrübungen ergibt sich aus der Dosagehöhe und dem vorliegenden pH-Wert. Generell erfordern höhere pH-Werte der Getränke auch höhere Bentonitdosagen. Blancobent UF kann jedoch auch in solchen Fällen vergleichsweise sparsam angewendet werden. Wir empfehlen deshalb für jedes Medium zunächst Vorversuche durchzuführen. Als Richtwerte können 35–75 g/hl Saft angenommen werden.

Anwendung

Vor Verwendung die Suspension auf einwandfreien Geruch prüfen. Blancobent UF in die 8-12fache Wassermenge langsam unter Rühren einstreuen. Nach 30-60 Minuten Wartezeit wird die Suspension nochmals kräftig durchmischt. Die folgende Quellzeit sollte möglichst 8–12 Stunden betragen. Danach eventuell überstehendes Wasser abgießen und die Bentonitsuspension unter nochmaligem Aufrühren dem Saft zugeben. Die Verwendung von warmem Wasser erleichtert das Handling.

Lagerung

Blancobent UF ist ein hochwirksames Adsorptionsmittel. Deshalb auch sehr geruchs- und feuchtigkeitsanfällig. 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.

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Version 001 – 12/2009 G6 – Druck: 15.08.2011