

Produkterläuterung

Ein natürlicher, granulierter Calciumbentonit zur Getränkebehandlung.
Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Eiweißstabilisierung und Unterstützung der Klärung.

Calciumbentonit granuliert

Produkt und Wirkung

Ca-Granulat ist ein granulierter Bentonit für die Getränketechnologie, sorgfältig selektiert und oberflächenrein, deshalb leistungsfähig.
Ca-Granulat sorgt für die schonende Eiweißstabilisierung, Klärung und Adsorption von Störstoffen in Wein, Saft und anderen Getränken.

Dosage

Die exakte Zugabemenge wird am besten durch Vorversuch ermittelt. Zur reinen Vorsorge ca. 100-200 g/100 l dosieren.

Anwendung

Vor Verwendung die Suspension auf einwandfreien Geruch prüfen. Ca-Granulat in die 3-5fache Wassermenge einrühren, möglichst 2-5 Stunden quellen und absitzen lassen. Eventuell überstehendes Wasser abgießen. Den verbleibenden Bentonit-Brei vor der Dosage mit dem Getränk verflüssigen, dann zugeben und gut mischen.

Lagerung

Ca-Granulat 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.