PREZISO MOSTBENTONIT

Stand: 07/2018

Calcium-Natrium-Bentonit zur effizienten Eiweißstabilisierung im Zuge der Mostbehandlung

BESCHREIBUNG:

PREZISO Mostbentonit ist ein hochwirksames Calcium-Natrium Bentonit.
Er schafft beste Voraussetzungen für eine saubere Vergärung und adsorbiert Eiweiße im Moststadium.
Die Anwendung steigert die Reintönigkeit und verbessert das Absetzverhalten.

EIGENSCHAFTEN:

- schnelle Reaktion mit Eiweißstoffen
- entscheidend für die Reintönigkeit
- höchste Reinheitsstufe
- eisenarm

PREZISO Mostbentonit kann für allen Weintypen verwendet werden.

DOSAGE:

50 – 250 g/hl -Abhängig von Rebsorte, pH-Wert und Jahrgang.

ANWENDUNG:

PREZISO Mostbentonit 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 Mostbentonit in suspendierter 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 Mostbentonit 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 | Wienerbergstraße 3 | A-1100 Wien Tel. +43/1/605 15-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.