

Gelbenton

Nagy hatékonyságú szálas bentonit borászati célra

A termék egyedülálló megjelenési formája – hosszú, vékony, törékeny bentonitszálak – biztosítja a könnyű kezelhetőséget, a tökéletes, csomómentes duzzasztást.

A granulált bentonitokhoz hasonlóan megkíméli a felhasználót a por okozta kellemetlenségektől. A Gélbenton tulajdonságai a különös kezelést igénylő borok, pl. nehezen stabilizálható minőségi borok és pezsgő alapborok esetén érvényesülnek igazán.

Csökkentett üledék mennyiség miatt az összeállított kész borok utólagos derítésénél van még jelentősége.

Felhasználás:

A Gélbentont szórjuk 25-szörös mennyiségű szobahőmérsékletű vízbe és jól keverjük el! Néhány óra elteltével zselés, krémszerű anyagot kapunk, amelynek a tetején az a fölösleges vízmennyiség lesz látható, amelyet a bentonit a duzzadáskor már nem képes felvenni. Ezt a fölösleges vízmennyiséget leöntjük úgy, hogy a szuszpenzió még könnyen keverhető legyen. A kezelés előtt közvetlenül újból felkeverjük, majd a kezelendő teljes bormennyiséghez adjuk. Amennyiben a zselatinnal, kazeinrel vagy tojásfehérjével is derítünk, úgy ezeket a bentonit előtt adagoljuk be!

Adagolás:

Alapderítéshez és fehérje stabilizáláshoz fehér és rozé boroknál: 10-30 g/hl.

Összeállított kész borok utólagos derítésénél: 5-10 g/hl.

Mustok derítésénél: 15-20 g/hl

Eredeti csomagolásban, direkt hőtől, fénytől, víztől védett, jól szellőző helyen tárolja.