

Bentonit Clarit® 125**69.410****Kalzium-Natrium-Bentonit: ein bewährtes Mittel für die moderne Wein- und Getränkebehandlung**

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

**Produkte-
beschreibung**

Clarit 125 ist ein auf die besonderen Erfordernisse der Getränkebehandlung abgestimmter granulierter Calcium/Natriumbentonit für die Eiweissstabilisierung in Weinen, Fruchtsäften und auch Essig. Clarit 125 hat ein hohes Adsorptions- und Klärvermögen und ist speziell geeignet zur Fruchtsaftbehandlung. Clarit 125 wird aus selektierten, reinen Rohstoffen hergestellt.

**Funktion und
Eigenschaften**

Das hohe Quellvermögen von Clarit 125 bewirkt eine besonders gute Adsorptionsfähigkeit bei noch geringem, kompaktem Trubdepot. Der Trub kann deponiert bzw. kompostiert werden.

Neben Eiweissstoffen können auch Gerbstoffe, Schwermetalle, biogene Amine und Spritzmittelrückstände reduziert werden.

Anwendung

Clarit 125 ist wegen seiner hohen Aktivität und Klärfähigkeit hervorragend zur Stabilisierung gegen Eiweiss- und Kolloidaltrübungen geeignet. Es wird pur zur Eiweissstabilisierung oder in Kombination mit einer Gelatine/Kieselsol-Behandlung als Klärhilfsmittel eingesetzt.

Die notwendige Menge Clarit 125 kann durch eigene Vorversuche ermittelt werden. Zur reinen Vorsorge ca. 50-100 g/ hl dosieren. Clarit 125 ist leicht zu suspendieren und kann direkt in das Getränk eingerührt werden. Eine verbesserte Wirkung wird allerdings durch Einsatz einer vorgequollenen Suspension erreicht. Die notwendige Bentonitmenge wird dazu unter kräftigem Rühren in die 10 bis 15-fache Menge Wasser eingerührt, bis eine gleichmässige Suspension vorliegt. Diese Suspension wird dann etwa 5 bis 6 Stunden unter gelegentlichem Rühren quellen gelassen, um die bestmögliche Wirkung zu erzielen.

Lagerung

Clarit 125 ist leicht hygroskopisch und hoch adsorptiv, es muss daher vor Feuchtigkeit und insbesondere vor Fremdgerüchen geschützt werden. Angebrochene Gebinde umgehend wieder verschliessen. Vor Gebrauch Geruch in wässriger Aufschlämmung überprüfen.

Gebindegrösse

1 kg Dose Art.-No. 69.410.01
5 kg Eimer Art.-No. 69.410.05
25 kg Sack Art.-No. 69.410.25

**Allgemeine
Eigenschaften**

Farbe	beige
Körnung	0.5 - 3.0 mm
Sensorik	erdig, sauber
Feuchte	max. 15%

**Reinheitswerte
(lösliche Bestandteile
in 1%iger Weinsäure,
nach Deutschem
Weingesetz)**

	Grenzwerte Weingesetz	typische Werte Clarit 125
Natrium	0.5 %	0.46 %
Kalzium	0.8%	0.52%
Magnesium	0.5 %	0.15 %
Eisen	0.2 %	0.11 %
Blei	20 ppm	5.0 ppm
Arsen	2 ppm	1.9 ppm

Alle Angaben ohne Gewähr.