

BENTOTESTREAGENZ

Saftprobe BLANK FILTRIEREN mit Faltenfilter 619 eh 1/4.

In ein Reagenzglas (Epruvette 5/10 ml) bis zur untersten Marke blanken Saft oder Wein, anschließend bis zur oberen Markierung Bentotestreakenz geben.
Nach dem Durchmischen das Reagenzglas ca. 10 Minuten in einen Reagenzglasständer stellen. (20 °C)

Auswertung

Kommt es nach Zugabe der Reagenzlösung zu einer Trübung, so ist eine Bentonitschönung erforderlich. Aus der Stärke der Trübung kann auf den voraussichtlichen Bentonitbedarf geschlossen werden.

Als Grundregel gilt:

Schwache Trübung:	50g - 100 g Bentonit pro hl Wein
Mittlere Trübung:	100g - 250 g Bentonit pro hl Wein
Starke Trübung:	250g - 400 g Bentonit pro hl Wein

Um eine genaue Menge festzulegen, müssen wie folgt Schönungsversuche durchgeführt werden:

- 1) Einfüllen des kellerhellen Getränkes in den Messkolben 100 ml.
- 2) Flasche mit Bentonitsuspension kräftig schütteln.
- 3) Zusatz der gut gemischten Bentonitsuspension zum Getränk im Messkolben 100 ml in der laut Vorprobe geschätzten Menge.
- 4) Messkolben mit Polystopfen verschließen und 2-3 Minuten schütteln.
- 5) Probe blank filtrieren
- 6) Zu 5 ml blank filtriertem Wein 5 ml Bentotestreakenz zusetzen (wie bei der Vorprobe angegeben).
Der Wein ist eiweißfrei wenn keine Trübung mehr auftritt.

Eine mögliche Farbveränderung, jedoch ohne das Anzeigen einer Trübung, ist bedeutungslos.