

# Eiwex 100

## Calciumbentonit für den oenologischen Gebrauch

### Spezifikation

#### Physikalische Eigenschaften

Aussehen	pulverförmig
Farbe	beige

#### Chemische Eigenschaften

Feuchtegehalt	max. 10,0 %
Löslicher Bestandteil (1 % Weinsäurelösung)	
Weinsäurelösliches Eisen	max. 0,20 %
Weinsäurelösliches Natrium	max. 0,5 %
Calcium	max. 0,8 %
Magnesium	max. 0,2 %
Blei	max. 20,0 ppm
Arsen	max. 2,0 ppm

#### Oenologische Anwendung

Eiwex 100 in die 5- bis 10-fache Wassermenge klumpenfrei einrühren, 2 – 3 Stunden quellen lassen, danach überstehendes Wasser verwerfen.

Eiwex 100 in den Traubenmost / Fruchtsaft intensiv einrühren (15 – 20 min).

Dosierung : 100 – 300 g/hl

#### Lagerung & Haltbarkeit

Luftig, trocken und geruchsfrei lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

ACHTUNG: nimmt Fremdgeruch auf!

Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre

#### Verpackung

25 kg