

Eiwex gran.

Calcium-Natriumbentonit

PRODUKTBESCHREIBUNG

Eiwex gran. ist ein eisenarmer Calcium-Natriumbentonit mit hohem Adsorptions- und Klärvermögen. Zur Entfernung von thermolabilem Eiweiß in Wein / Obstwein / Most / Fruchtsaft. Neben Eiweiß werden auch Gerbstoffe und andere Stör- und Hemmstoffe reduziert. Eiwex gran. eignet sich auch als Klärmittel gegen Kolloidaltrübungen in Verbindung mit den Klärschönungen Filtra Blank 1 / Filtra Blank 2 n.a. oder Filtra Blank 1 / Filtragel 100.

ANWENDUNG

Eiwex gran. in die 5- bis 10-fache Wassermenge klumpenfrei einrühren, 2 – 3 Stunden quellen lassen, danach überstehendes Wasser verwerfen. Eiwex gran. in den Traubenmost / Fruchtsaft intensiv einrühren (15-20min). Das Vorquellwasser ist vor der Anwendung des Bentonites auf einwandfreien Geruch und Geschmack zu prüfen. Reklamationen aufgrund unsachgemäßer Lagerung und Anwendung können nicht anerkannt werden.

DOSIERUNG

150 -250 g/hl, in Ausnahmefällen bis 350 g/hl
Die Dosierung hängt von der Sorte, dem Jahrgang und dem Reifezustand der Trauben ab.
Die genaue Dosage durch Vorversuche (Eiweißnachweis-Reagenz oder Fachlabor) ermitteln!

LIEFERFORM

Packung 1 kg
Sack 20 kg

AUFBEWAHRUNG

Eiwex gran. muss an einem luftigen, trockenen und geruchsfreien Ort aufbewahrt werden. Angebrochene Gebinde sofort wieder dicht verschließen. Eiwex gran. nimmt Fremdgerüche und Feuchtigkeit sofort auf!

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

