

# Eiwex 100

## Calciumbentonit

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Geeignet für die Entfernung von Eiweißstoffen aus Wein und Most.  
Eiwex 100 bildet ein geringes, scharf abgegrenztes Trubdepot.

### ANWENDUNG

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

Eiwex 100 in den Traubenmost / Fruchtsaft oder Wein 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

100-300 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

Sack 25 kg

### AUFBEWAHRUNG

Eiwex 100 muss an einem luftigen, trockenen und geruchsfreien Ort aufbewahrt werden.

Angebrochene Gebinde sofort wieder dicht verschließen.

Eiwex 100 nimmt Fremdgerüche und Feuchtigkeit sofort auf!

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.