

Clear-G

Granuliertes Bentonit zur Klärung von Most und Wein sowie zur Eiweißstabilisierung.

Eiweißstabilität und ein klares Profil

Das granuliertes Natrium-Calcium-Bentonit bindet Trübungsstoffe und kann grasige oder kräuterige Fehltöne mindern. Es ist auch bei niedrigem pH-Wert und stark trübem Most wirksam. Vor der Anwendung mindestens eine Stunde in wenig Wasser quellen lassen.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	granuliertes Natrium-Calcium-Bentonit
Dosierung	10 g auf 25–30 l
Quellverhältnis	1 Teil Granulat auf 6 Teile Wasser
Mindestquellzeit	1 Stunde
Empfohlene Temperatur	etwa 15 °C
Artikelnummer	122002

Anwendung

01 Suspension vorbereiten

Granulat unter Rühren im Verhältnis 1:6 in Wasser einstreuen. Mindestens eine Stunde quellen lassen und erneut gründlich mischen.

02 Zugeben

Die Suspension zu Wein oder Most geben, gründlich vermischen und bei etwa 15 °C klären lassen.

Wirkung unter schwierigen Bedingungen

Das Präparat benötigt wenig Wasser und kann nach einer Stunde Quellzeit verwendet werden. Es eignet sich auch für stark trübe Ansätze mit niedrigem pH-Wert.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? contact@brewa.eu