

INOBENT™

KLÄRUNG - SCHÖNUNG VON MOSTEN

Aktiviertes Calcium-Natrium-Bentonit mit klärenden Eigenschaften (hydratisierte Aluminiumsilikate aus der Gruppe der Montmorillonite)

↘ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

INOBENT™ erleichtert das Absetzen des Gelägers am Ende der alkoholischen Gärung.

Aufgrund des schwachen Enteiweißungspotentials (55%) von **INOBENT™** bleiben die zur zweiten alkoholischen Gärung notwendigen Stoffe erhalten. So wird eine optimale Schaumbildung gewährleistet.

Die feine Körnung der in **INOBENT™** enthaltenen Montmorillonit-Partikel gewährleistet eine optimale Quellfähigkeit in Wasser sowie eine besonders hohe Kapazität zur Mitnahme von Kolloiden.

INOBENT™ verbessert so die Filtrierbarkeit der Weine und die Effizienz der Kälteanwendung.

↘ ANWENDUNG

INOBENT™ in einem Gewichtsverhältnis von 1:10 in Wasser suspendieren und gut durchrühren, um Klümpchenbildung zu vermeiden. Die Suspension 6 bis 12 Stunden quellen lassen und alle 6 Stunden umrühren. Energisch rühren, um eine homogene Zubereitung zu erhalten, bevor diese mit Hilfe einer Dosierpumpe oder durch Umpumpen in das Gärgebäude eingearbeitet wird. Zur Optimierung der Quellung wird die Verwendung von heißem Wasser (50 °C) empfohlen.

↘ DOSIERUNG

- Bei Most: 20 bis 100 g/hl
- Bei Weißwein: 10 bis 50 g/hl

↘ VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- In Säcken zu 1 kg, 5 kg und 25 kg

An einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur zwischen 5 und 25°C aufbewahren.

Nach dem Öffnen muss das Produkt rasch verbraucht werden.