

INOBENT

KLÄRUNG - STABILISIERUNG

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

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

Durch sein geringes Enteiweißungspotenzial bleiben die zur zweiten Gärung notwendigen Stoffe erhalten. So wird eine gute Schaumhaltbarkeit gewährleistet.

Die kleine Korngröße der in **INOBENT** enthaltenen Montmorillonit-Partikeln verleiht dem Produkt eine optimale Quellfähigkeit in Wasser sowie eine besonders hohe Kapazität zur Mitnahme von Kolloiden.

So verbessert **INOBENT** die Filtrierbarkeit des Weines und die Effizienz der Kälteanwendung.

ANWENDUNG

INOBENT fein gestreut in der 20fachen Menge an kaltem Wasser lösen. Dabei kontinuierlich umrühren, um eine Klümpchenbildung zu vermeiden. Das Bentonit 6 bis 12 Stunden quellen lassen.

Mittels Umpumpen oder mit Hilfe eines Dosiergerätes zum Most oder zum Wein geben.

DOSIERUNG

- Zugabe zum Most :
20 bis 100 g/L
- Bei Weißweinen :
10 bis 50 g/L

VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- In Säcken zu 1 kg, 5 kg und 25 kg

An einem trockenen, gut belüfteten und geruchsfreien Ort bei unter 25 °C aufbewahren.

Das Haltbarkeitsdatum von **INOBENT** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben