



CaGranulat

Calciumbentonit zur Stabilisierung von Getränken

Produkterläuterung

CaGranulat ist ein granuliertes Calciumbentonit zur Stabilisierung von Fruchtsaft, Traubenmost und Wein durch Adsorption von trübungsrelevanten Proteinen und sonstigen Kolloiden. Im Rahmen einer Kombinationsbehandlung mit Kieselsol und proteinhaltigen Schönungsmitteln wird die Klärung durch Flockenbildung unterstützt. In begrenztem Rahmen werden auch Gerbstoffe und weitere sensorisch nachteilige Komponenten adsorbiert.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Je nach beabsichtigter Wirkung empfiehlt es sich, die erforderliche Einsatzmenge über einen Vorversuch zu ermitteln. Bedarf und Klärwirkung sind abhängig von pH-Wert, Temperatur und Trübungsgrad des zu behandelnden Getränks.

Dosagen Richtwerte:

Produkt	Dosage [g/100 L]
Apfelsaft	80 - 200
Buntsäfte	100 - 250
Fruchtwein	50 - 250
Traubenmost	50 - 200
Wein	50 - 200

CaGranulat wird in die 5 - 10fache Wassermenge langsam unter Rühren eingestreut und mindestens 4 - 8 Stunden vorgequollen. Die Suspension sollte vor Verwendung stets auf einwandfreien Geruch überprüft werden. Die vorgequollene Suspension wird vor Zugabe mit dem Getränk verdünnt, dann zugegeben und gut eingemischt.

Lagerung

Bentonit ist sehr geruchs- und feuchtigkeitsanfällig. Aus diesem Grund muss das Produkt immer vor Fremdgeruch und Feuchtigkeit geschützt werden. Anbruchpackungen sind sofort luftdicht zu verschließen. Für eine unsachgemäße Lagerung und Verwendung kann keine Haftung übernommen werden.