



# GranuBent<sup>PORE-TEC</sup>

Natrium-Bentonit mit PORE-TEchnologie

## Produkterläuterung

GranuBent<sup>PORE-TEC</sup> ist ein natürlicher, fast staubfreier Natriumbentonit mit höchsten Reinheitsanforderungen zur Stabilisierung von Fruchtsaft, Essig und Wein durch Adsorption von trübungsrelevanten Proteinen und sonstigen Kolloiden. Im Rahmen einer Kombinationsbehandlung mit Kieselöl und proteinhaltigen Schönungsmitteln wird die Klärung durch Flockenbildung unterstützt. In begrenztem Rahmen werden auch Gerbstoffe und weitere sensorisch nachteilige Komponenten adsorbiert. Granuliert nach der PORE-TEchnologie.

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	35 - 75
Buntsäfte	50 - 150
Fruchtwein	20 - 100
Essig	40 - 150
Wein	20 - 100

GranuBent<sup>PORE-TEC</sup> wird in die 10 - 12fache Wassermenge langsam unter Rühren eingestreut und mindestens 4 - 8 Stunden, besser 12 Stunden vorgequollen. Die Suspension sollte vor Verwendung stets auf einwandfreien Geruch überprüft werden. Die vorgequollene Suspension wird vor der 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.