



Blancobent UF

Hochreiner Pulverbentonit für Crossflow-Filtersysteme

Produktlerläuterung

Bedingt durch die Feinheit des Bentonits und die Abwesenheit von Partikeln > 100 µm verursacht dieser Bentonit keine abrasiven Schäden an Crossflow-Membranen. Durch die definierte Partikelgrößenverteilung eignet er sich hervorragend zur direkten Dosierung in Hohlfasermembranen. Damit kann die Klärung und Stabilisierung von Weinen und Säften in einem Prozessschritt erfolgen. Die Reinheit und das hohe Adsorptionsvermögen für Eiweiß reduzieren die Dosage gegenüber konventionellen Calcium-Natrium Bentoniten.

Anwendungsfelder für Blancobent UF sind:

- Stabilisierung gegen Eiweiß- und Kolloidaltrübungen in Getränken
- Filtration und Stabilisierung in einem Verfahrensschritt
- Verringerung der Bentonit-Dosage gegenüber herkömmlichen Bentoniten

Dosage

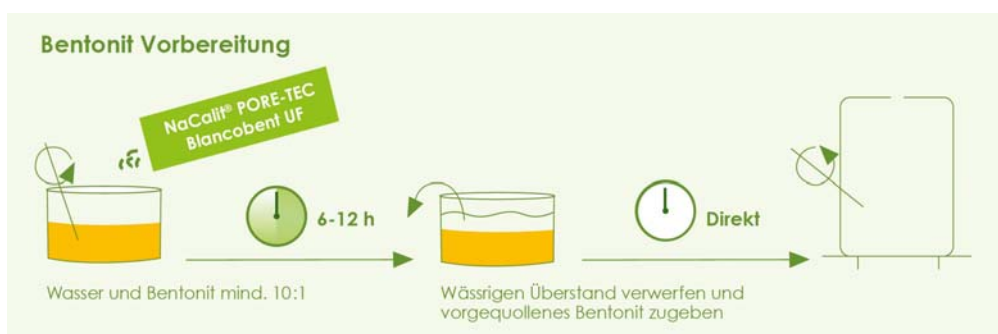
Je nach beabsichtigter Wirkung empfiehlt es sich, die erforderliche Einsatzmenge über einen Vorversuch zu ermitteln. Bedarf und Klärwirkung sind abhängig von pH-Wert, Temperatur und Trübungsgrad des zu behandelnden Getränks.

Typische Dosagen sind:

Produkt	Dosage [g/100 L]
Apfelsaft	35 - 75
Buntsäfte	100 - 250
Fruchtwein	35 - 150
Traubenmost	50 - 150
Wein*	20 - 200

*In Deutschland für Wein nicht zulässig gemäß dem deutschen Weingesetz.

Blancobent UF wird in die 10fache Wassermenge langsam unter Rühren eingestreut und mindestens 6 - 12 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.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 003 – 01/2016 MSch – Druck 08.11.2016