



# BentoTEST

Nach Dr. L. Jakob  
Schnellbestimmung der Bentonitmenge für Wein und Süßmost

## Produkterläuterung

Instabile Proteine können im fertigen Getränk Trübungen verursachen. Mithilfe der BentoTEST-Reagenz können sie ausgefällt werden und durch einen Vorversuch der notwendige Bentonitbedarf für die Schönung ermittelt werden.

## Vorversuch zur Bestimmung

Um festzustellen ob für das Untersuchungsgetränk eine Bentonitschönung erforderlich ist, wird folgende **Vorprobe** durchgeführt: Zu 10 Teilen blankfiltriertem Wein (Zimmertemperatur!) setzt man 1 Teil BentoTEST-Reagenz zu. Der Zusatz von 1 Teil Reagenz zu 10 Teilen muss nur ungefähr eingehalten werden. Am praktischsten geht man immer von der gesamten Getränkemenge aus, die man im Kolben hat (ca. 50 ml) und setzt ca. 5 ml BentoTEST-Reagenz zu. Bei Weinen, die eine Bentonitbehandlung benötigen, tritt eine Trübung auf. Aus der visuellen Beurteilung der Trübung kann man ungefähr abschätzen, in welchem Bereich die nötige Bentonitmenge liegt.

Schwache Trübung:	50 bis 100 g Bentonit pro 100 L Wein
Mittlere Trübung:	100 bis 250 g Bentonit pro 100 L Wein
Starke Trübung:	250 bis 400 g Bentonit pro 100 L Wein

Farbänderungen ohne Anzeichen einer Trübung sind ohne Bedeutung.

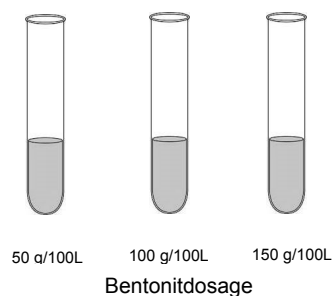
## Beurteilung mittels Schönungsversuchen und Photometer

Um die genaue Höhe des Bentonitbedarfs festzustellen, müssen wie folgt Schönungsvorversuche durchgeführt werden.

1. Vorbereitung von mehreren Kolben mit 100 mL des zu analysierenden Weines
2. Die Flasche mit der vorbereiteten Bentonit-Suspension kräftig durchschütteln (10 % Suspension, 12 h vorquellen)
3. Zusatz der gut gemischten Bentonit-Suspension zum Wein (1 mL entspricht 100 g/100L bei einer 10 % Suspension)

Die Dosagemengen werden in dem Bereich gewählt, die der Vortest angezeigt hat.

Beispiel:



4. Kolben verschließen und 2-3 Minuten schütteln.
5. Danach über einen Faltenfilter in Erlenmeyerkolben blankfiltrieren.
6. Zu 10 Teilen blankfiltriertem Wein 1 Teil BENTOTEST-Reagenz zusetzen.
7. Messung der Trübung mit einem Photometer.

Beurteilung: Die Probe mit der geringsten Bentonit-Dosage und einer Trübung von < 5 NTU hat die optimale Dosage.

**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

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](http://www.erbsloeh.com)).

Version 002 – 01/2016 AW – Druck 14.08.2017