



SodiBent Supra

Natrium-Bentonit-Pulver

Produkterläuterung

SodiBent Supra ist ein natürliches, feinst vermahlendes Natrium-Bentonit-Pulver, welches aus einer besonders reinen Bentonit-Abbaustätte gewonnen wird. SodiBent Supra bewirkt die Klärung, Eiweißverminderung und Stabilisierung von Essig, Saft und Wein. Durch die Hochquellfähigkeit von SodiBent Supra ist die Flockung sehr intensiv und die Eiweißadsorption besonders hoch, zugleich verbessert sich die Filtrierbarkeit des Getränks.

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

Dosage und Anwendung

Es wird empfohlen, die Aufwandmenge im Vorversuch zu ermitteln. Allgemein gelten folgende Richtwerte:

Produkt	Dosage
Essig	50 - 200 g/100 L
Saft	50 - 100 g/100 L
Wein	40 - 120 g/100 L

Vor Verwendung die Suspension auf einwandfreien Geruch prüfen. Zur Vorquellung wird SodiBent Supra in die 10 bis 12fache Wassermenge unter ständigem Rühren langsam zugegeben. Nach 30 - 60 Minuten Wartezeit wird die Suspension nochmals gut durchmischt. Die folgende Quellzeit sollte mindestens 6 Stunden betragen. Anschließend kann die Bentonitsuspension direkt nach nochmaligem Aufrühren zudosiert werden.

Lagerung

SodiBent Supra ist ein hochwirksames Adsorptionsmittel. Deshalb auch 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.