



BlancoBent UF

Nagy tisztaságú bentonit por crossflow szűrőberendezésekhez

Termékismertető

Mivel ez a bentonit finom részecskéi miatt nem tartalmaz 100 µm-nél nagyobb részecskéket, nem károsítja a Crossflow membránokat. A behatárolt részecskenyagyság miatt kiválóan alkalmas duzzasztás után üreges membrános Crossflow készülékekbe, így a borok és gyümölcslevek tisztítása és a stabilizálása egy lépésben elvégezhető. A termék tisztasága és nagy fehérje adszorpciós képessége miatt adagolási mennyisége alacsonyabb a hagyományos kalcium-nátrium bentonitokéhoz képest.

A BlancoBent UF alkalmazási területei:

- A fehérje és kolloid zavarosság elleni stabilizálás az italokban
- Szűrés és stabilizálás egy technológiai lépésben
- A bentonit adagjának csökkentése a hagyományos bentonitokhoz képest.

Adagolás

A kívánt hatás elérése érdekében a szükséges adagolási mennyiséget derítési próbával kell meghatározni. Az adagolási mennyiség és a derítő hatás függ a kezelendő ital pH-értékétől, hőmérsékletétől és a zavarosságától.

Az adagolási irányértékek:

Termék	Adagolás [g/100 l]
Almalé	35 - 75
Színes gyümölcslevek	100 - 250
Gyümölcsbor	35 - 150
Szőlőmust	50 - 150
Bor*	20 - 200

* A német bortörvény szerint Németországban nem engedélyezett borhoz.

A BlancoBent UF-et 10-szeres vízmennyiségbe lassan elkeverjük, majd legalább 6-12 órán át előduzzasztjuk. Felhasználás előtt ellenőrizzük, hogy a szuszpenzió idegen szagtól mentes legyen. Az ily módon előduzzasztott bentonit szuszpenziót a kezelendő itallal hígítjuk fel és állandó keverés mellett adjuk hozzá a kezelendő borhoz, vagy gyümölcslehez.



Tárolás

A bentonit nagyon hatékony adszorpciós szer, ezért hajlamos illatokat- és nedvességet megkötni. Ezért a terméket mindig idegen szagoktól és nedvességtől mentes helyen kell tárolni. A felbontott csomagokat azonnal légmentesen zárjuk vissza. Nem megfelelő tárolás és felhasználás esetén a felelősség a felhasználót terheli.