

PERFORMA

Hochwertiger aktivierter Natriumbentonit

CHARAKTERISTIKA

PERFORMA wurde aus den reinsten natürlichen Bentoniten ausgewählt und erfüllt höchste Ansprüche in Sachen Lebensmittelkontakt und Stabilität.

Er wird traditionell zur Erzeugung hochwertiger Produkte beispielsweise in der Kosmetik- und Pharmaindustrie eingesetzt.

- Sehr große Adsorptionsfläche: 500 bis 800 m²/g je nach Suspensionsmilieu
- Breiter Aktivitätsbereich unabhängig von pH- und Temperaturschwankungen
- Hohes Aufnahmevermögen instabiler Proteine der Weine inklusive der Anteile mit geringer Molekülmasse

*Durch die selektive Adsorptionfähigkeit von **PERFORMA** lassen sich die Dosagen erheblich verringern und die Aromeneigenschaften der Weine werden in keinster Weise beeinträchtigt.*

Dennoch ist bei der Verwendung auf Most unbedingt zu überprüfen, dass keine Glucane und/oder Pektine vorhanden sind, denn diese stark geladenen Verbindungen reagieren sehr rasch mit **PERFORMA**, das dann nicht mehr für die Entfernung der instabilen Proteine verfügbar ist.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Eiweißstabilisierung
- Beseitigung instabiler Farbstoffe
- Beseitigung von Farbfehlern bei weißen Mosten und Weißweinen

ANWENDUNG

- Für Weine mit hohem Gehalt an instabilen Proteinen

DOSAGE

Übliche Dosage: 5 bis 10 g/hL, durch vorherigen Labortest zu bestimmen. Bei hoher Eiweißinstabilität können höhere Dosagen erforderlich sein.

Bei über 10 g/hl muss die Zugabe für eine bessere Entfernung der Proteine unbedingt in zwei Etappen erfolgen und zwar im Abstand von 24 oder 48 Stunden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

In demineralisiertes Wasser mit Raumtemperatur eine 5%ige Suspension mit **PERFORMA** herstellen. In der Tat begrenzt die Anwesenheit von Mineralien im Rehydratisierungswasser das Quellvermögen von Bentonit und verringert daher dessen Wirksamkeit. Niemals Bentonit in Wein rehydrieren.

- Vorzugsweise einen schnell drehenden Blattrührer (Rührgerät) einsetzen, **PERFORMA** langsam unter Rühren ins Wasser rieseln lassen; 15 Minuten lang weiterrühren.
- 3 bis 6 Stunden ruhen lassen (Kein Risiko mehr, die Wirksamkeit von Bentonit zu verringern);
- Vor dem Verwenden erneut aufrühren;

044/2020 – 1/2

- Dem in Bewegung befindlichen Wein mithilfe einer Dosierpumpe oder einer Venturi-Düse zugeben;
- Falls die Dosage von **PERFORMA** nicht über 8 g/hL liegt, kann 1 Stunde nach dessen Zugabe zum Wein zentrifugiert werden.
- Es dauert höchstens ein paar Minuten, bis die **PERFORMA** die Proteine ausgeschieden hat, sobald sie im Wein gut homogenisiert sind

ACHTUNG: Die optimale Wirksamkeit von **PERFORMA** hängt vom Zubereitungsverfahren ab.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Beutel à 1, 5 und 10 kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.