

TECH POINT

PERFECTA

EINE NEUE BENTONIT-GENERATION

Kombinieren Sie die **Eiweißstabilisierung** mit der **Klärung** Ihrer Weine

PERFECTA ist das Ergebnis einer **Forschung zur Auswahl der perfekten Kombination eines speziellen Bentonits mit Siliziumdioxid**, um die Weine zu stabilisieren und dabei ihr Aromenprofil und ihre Sensorik zu wahren.



Fördert die **Eiweißstabilisierung**. Ebenfalls bei Most verwendbar.



Gewährleistet eine effiziente, **rasche Klärung** mit ausgezeichneter Sedimentation.



Wahrt die **Sensorik** des Weins.



Preisgünstige Lösung

PERFECTA

EINE NEUE BENTONIT-GENERATION

HOCHWIRKSAME PROTEINENTFERNUNG

Bentonit hat eine **blättrige** Struktur. Der Raum zwischen diesen Blättern kann Wasser absorbieren, sodass er aufquillt und sich ausbreitet. Die Kationen (positiv geladene Teilchen) an seiner Oberfläche werden freigesetzt und durch die Proteine ersetzt, die aufgrund des pH-Werts des Weins positiv geladen sind. Die **gebundenen instabilen Proteine** fallen aus und können beim Abziehen entfernt werden.

PERFECTA ist ein **aktivierter Natriumbentonit**, was ihm eine verstärkte Quellfähigkeit verleiht. Dadurch entfernt er Proteine wesentlich besser als eine Vielzahl anderer am Markt erhältlicher Bentonite (Abbildung 1).

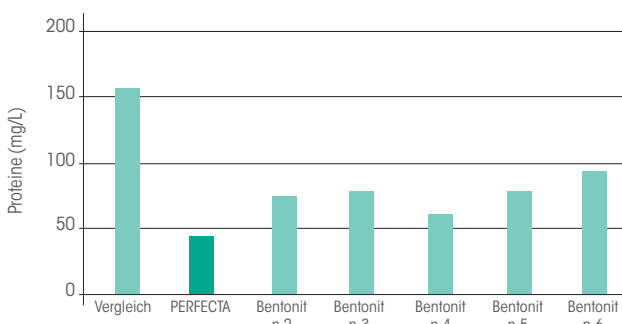
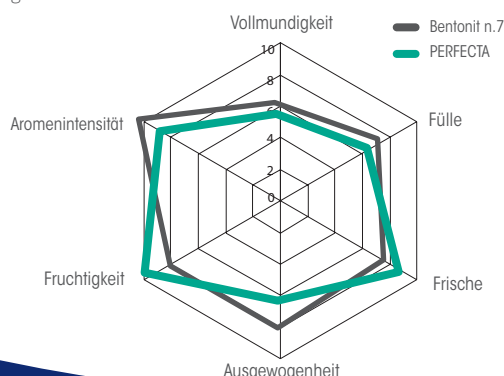


Abbildung 1. Vergleich der **Proteinentfernungseigenschaften** von PERFECTA gegenüber fünf anderen am Markt erhältlichen Bentoniten. Versuche anhand von Weißweinen, die aus der Rebsorte Garganega erzeugt wurden (Italien, 2020).

DER BESTE KOMPROMISS ZWISCHEN EIWEISSSTABILISIERUNG UND SEDIMENTATION

PERFECTA ist die **optimale Kombination** aus Proteinentfernung und Sedimentation des Depots (Abbildung 3). Die Wirksamkeit des Bentonits lässt sich einerseits mittels Berechnung der Veränderung zwischen Anfangs- und Endtrübung bei einem Wärmetest ermitteln, wobei die Trübung zum großen Teil die Eiweißinstabilität definiert, und andererseits durch die Höhe der gebildeten Sedimente (%). Je niedriger der Wert der Kennzahl, desto besser ist der Bentonit. **Der für PERFECTA errechnete Koeffizient ist der niedrigste, was seine Ausgewogenheit zwischen Stabilisierung und Sedimentation bestätigt.**

Aromenprofil eines mit PERFECTA behandelten Prosecco-Grundweins im Vergleich zu einem anderen Bentonit



AUSGEZEICHNETE VERDICHTUNGSEIGENSCHAFT

Der in PERFECTA enthaltene Siliziumanteil **erhöht das Gewicht der Zubereitung**, sodass sie Druck auf das Depot ausübt und eine **optimale Verdichtung** gewährleistet.

PERFECTA zählt zu den drei besten Bentoniten, die in Bezug auf ihre Sedimentationsleistung getestet wurden (Abbildung 2).

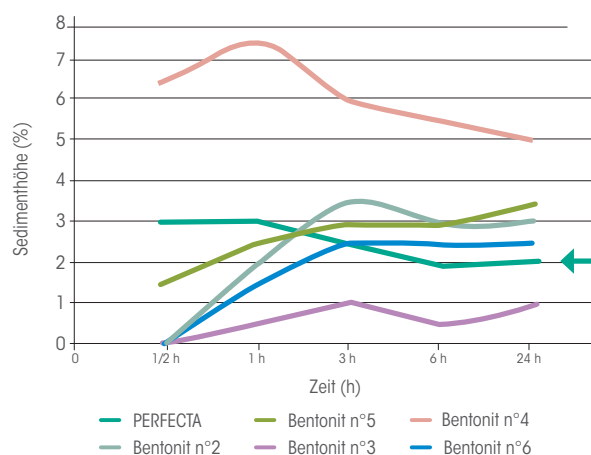


Abbildung 2. Vergleich der **Verdichtungseigenschaften** von PERFECTA gegenüber fünf anderen am Markt erhältlichen Bentoniten. Versuche anhand von Roséweinen, die aus der Rebsorte Pinot Noir erzeugt wurden (Italien, 2020).

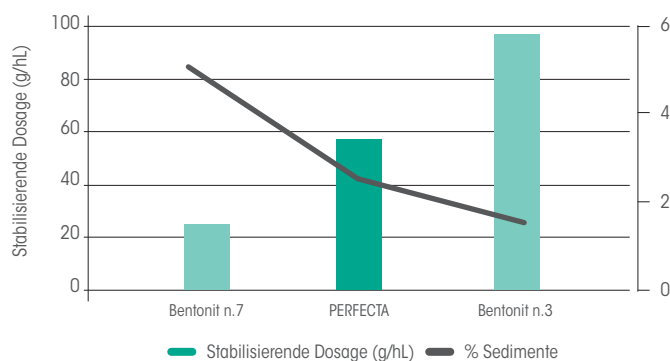


Abbildung 3. Verhältnis zwischen der Stabilisierung und der Sedimentation, die mit PERFECTA und zwei weiteren am Markt erhältlichen Bentoniten erzielt wird.

POSITIVER EINFLUSS AUF DAS AROMENPROFIL

Mit PERFECTA lässt sich das frische und fruchtige Aromenprofil der Weine hervorheben, das besonders bei für die Versenkung bestimmten Grundweinen angestrebt wird.