

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

## **ALBEX®-FRUCTONIT**

- Natrium/Calcium-Mischbentonit (E 558) für  
die Fruchtsaftbehandlung -

Stand 06\_2020

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

Bentonit, ein in der Natur vorkommendes Verwitterungs-gestein, besteht zum Großteil aus dem Tonmineral Montmorillonit. Dieses zeigt in wässriger Suspension bzw. Lösung positive Ladungen, die Bindungen mit unerwünschten Getränkeinhaltsstoffen eingehen. Bentonit reagiert z.B. mit gelöst vorliegenden Eiweißverbindungen zu einem schnell sedimentierenden Trub.

**ALBEX®-FRUCTONIT** eignet sich besonders für die Eiweißstabilisierung in Fruchtsaft, Wein und Essig. Neben Eiweißen bindet es auch Kolloide, Gerbstoffe, Schwermetalle, Spritzmittelrückstände und biogene Amine.

**ALBEX®-FRUCTONIT** zeichnet sich durch sein hervorragendes Adsorptionsvermögen und die Bildung eines geringen, kompakten Trubdepots aus.

#### Anwendungshinweise:

Die nötige Menge an **ALBEX®-FRUCTONIT** muss vor der Anwendung für einige Stunden (bei Raumtemperatur mindestens 8 Stunden) in der etwa 10fachen Wassermenge vorgequollen werden. In 60°C warmem Wasser kann unter Rühren die Quellzeit auf 3-4 Stunden verkürzt werden. Anschließend wird der Überstand verworfen und die abgesetzte Bentonitsuspension bei laufendem Rührwerk nach und nach in das zu behandelnde Getränk gerührt.

Dort wird das Bentonit etwa 15 Minuten in Schwebe gehalten, dann zur Sedimentation stehen gelassen. Nach ausreichender Sedimentation wird abgezogen.

#### Dosierung:

30 - 150 g/hl

Diese Angabe hat lediglich orientierenden Charakter. Es empfiehlt sich für die Ermittlung des exakten Bedarfs, Vorversuche unter Praxisbedingungen, d.h. mit demselben Bentonit nach derselben Prozedur der Vorquellung wie im Großtechnischen durchzuführen.

#### Lagerung:

Geruchsneutral und trocken!

#### Gebindegrößen:

10 kg Eimer (Nr. 5211)  
20 kg Sack (Nr. 5212)

#### Chemische und physikalische Eigenschaften:

Wassergehalt: 9 %

In 1 %iger Weinsäure löslich:

Natrium: 0,5 %  
Calcium: 0,3 %  
Eisen: 0,02 %

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.