

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLIESSMANN
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

Getränkeanalytik

BENTOTEST[®] nach Dr. L. Jakob

Stand 04/2007

- Schnellbestimmung der Bentonitmenge für Wein und Süßmost -

Seite 1/2

- BENTOTEST[®]-Lösung (Nr. 2508) für farbintensive Rotweine für Rotwein (farblos)
- BENTOTEST[®]-Lösung (Nr. 2509) für stark entsäuerte Weißweine bis zu hellen Rotweinen für Weißwein (farblos)
- BENTOTEST[®]-Lösung (Nr. 2510) für Weißweine für Weißwein (gelb)

Vorprobe:

Um festzustellen, ob für das Untersuchungsgetränk eine Bentonitschönung erforderlich ist, wird folgende Vorprobe durchgeführt:

Zu 10 Teilen blankfiltriertem Wein (Zimmertemperatur!) setzt man 1 Teil BENTOTEST[®]-Reagenz zu. Der Zusatz von 1 Teil Reagenz zu 10 Teilen Getränk muss nur ungefähr eingehalten werden. Am praktischsten geht man immer von der gesamten Getränkemenge aus, die man im BENTOTEST[®]-Kolben hat (ca. 50 cm³) und setzt ca. 5 cm³ BENTOTEST[®] Reagenz (mittels des beigefügten Messglases) zu. Bei Weinen, die eine Bentonitbehandlung benötigen, tritt **unverzüglich** eine Trübung auf. Aus der Stärke der Trübung kann man mit etwas Übung schon etwa auf die Bentonitmenge schließen.

Eine gleichzeitig auftretende **Grün-Färbung hat keine Bedeutung**. Sie erleichtert sogar das Erkennen schwacher Trübungen. Für die Fälle, bei denen die rasch einsetzende Grün-Blauverfärbung stört kann wahlweise ein ungefärbtes BENTOTEST[®]-Reagenz, anstelle des gelbgefärbten BENTOTEST[®]-Reagenz eingesetzt werden. Dann setzt die Grün-Blaufärbung etwas später ein, was bei der Auswertung der Trübung zu beachten ist.

Als Faustregel gilt:

Schwache Trübung: 50 bis 100g Bentonit pro Hektoliter Wein
Mittlere Trübung: 100 bis 250g Bentonit pro Hektoliter Wein
Starke Trübung: 250 bis 400g Bentonit pro Hektoliter Wein

Um die genaue Menge an Bentonit festzustellen, müssen wie folgt **Schönungsvorversuche** durchgeführt werden.

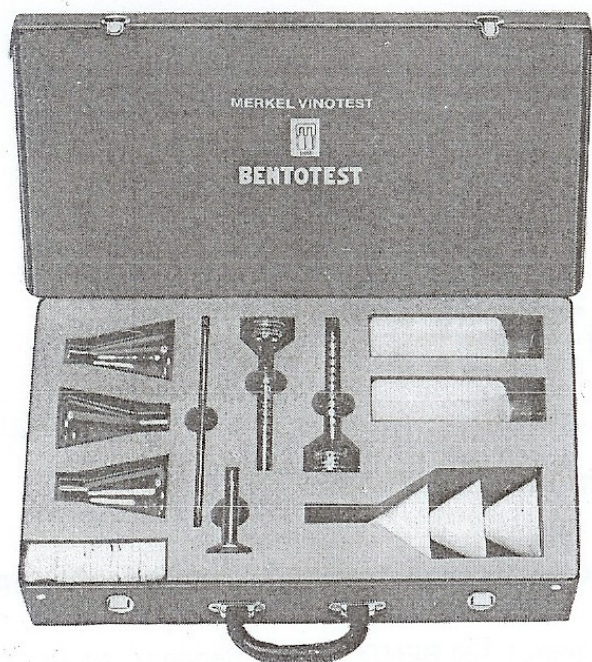
Schönungsvorversuch:

1. Einfüllen des kellerhellen Getränkes in den BENTOTEST[®]-Kolben bis zur 0-Marke.
2. Genaue Einstellung auf die 0-Marke mit der beigegebenen Einstellpipette.
3. Flasche mit Bentonitsuspension (25 g/l) kräftig durchschütteln.
4. Zusatz der gut gemischten Bentonitsuspension zum Getränk im BENTOTEST[®]-Kolben in der laut Vorprobe geschätzten Menge, abzulesen an der Kolbenskala.
5. BENTOTEST[®]-Kolben mit Daumen verschließen und 2-3 Minuten schütteln.
6. Danach über BENTOTEST[®]-Spezialfaltenfilter in Erlenmeyerkolben blankfiltrieren.
7. Zu 10 Teilen blankfiltriertem Wein 1 Teil BENTOTEST[®] -Reagenz zusetzen (wie bei der Vorprobe angegeben!). **Der Wein ist eiweißfrei, wenn keine Trübung mehr eintritt.**

Am genauesten erhält man die notwendige Bentonitmenge dann, wenn man von jedem Wein oder Fruchtsaft gleich 3 Schönungsvorversuche mit steigenden Bentonitmengen durchführt und die Menge beobachtet, die das Getränk gerade eben eiweißfrei macht.

Es muss noch betont werden, dass die verwendete Bentonitsuspension immer aus dem Bentonit bestehen sollte, der auch bei der praktischen Schönung im Keller in Gebrauch ist. Die im Vorversuch festgestellte Menge basiert auf der (wirksameren) Wasservorquellung.

BENTOTEST®-Gerät und Einzelteile



Schnellmethode zur Ermittlung des Bentonitbedarfs bei der Bentonitschönung von Weinen und Säften.

Gibt Sicherheit

durch unbedingt zuverlässigen Nachweis des Vorhandenseins von Eiweiß, wobei **sämtliche** Eiweißarten erfasst werden.

Hilft Bentonit sparen

durch exakte Bestimmung der zur Ausschönung benötigten Bentonitmenge.

Schnelle Nachkontrolle

nach erfolgter Schönung und vor der Füllung, was besonders bei Warmfüllung von größter Wichtigkeit ist.

BENTOTEST®-Gerät komplett im Koffer

(Nr. 2500)

bestehend aus:

2 Bentotestkolben, 3 Erlenmeyerkolben, 3 Plastiktrichter, 1 Plastik-Messbecher, 1 Pipette, 1 Packung Bentotest-Faltenfilter (100 St.), 1 Flasche Bentotest-Lösung farblos (für Weißwein, 250 ml), 1 Flasche Ca-Bentonit-Suspension (250 ml)

Einzelteile für den Nachholbedarf:

Bentotestkolben	(Nr. 2502)
Erlenmeyerkolben	(Nr. 2503)
Plastik-Trichter	(Nr. 9950)
Plastik-Messbecher	(Nr. 2504)
Pipette	(Nr. 2505)
Packung Spezial-Faltenfilter (100 Stück)	(Nr. 2506)
BENTOTEST®-Lösung für Weißwein (farblos), 250 ml	(Nr. 2509)
BENTOTEST®-Lösung für Weißwein (gelb), 250 ml	(Nr. 2510)
BENTOTEST®-Lösung für Rotwein, 250 ml	(Nr. 2508)
Ca-Bentonit-Suspension, 250 ml	(Nr. 2511)
Na-Ca-Bentonit-Suspension, 250 ml	(Nr. 2512)