

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkherstellung

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

Getränkeanalytik

BENTOTEST® selon Dr. L. Jakob

Version 04_2007

- Détermination rapide de la quantité nécessaire de bentonite pour les vins et moûts -

Page 1/2

- Solution BENTOTEST® (N° 2508) Pour des vins rouges foncés pour vins rouges (incolore)
- Solution BENTOTEST® (N° 2509) Pour des vins blancs fortement désacidifiés et des vins rouges claires pour vins blancs (incolore)
- Solution BENTOTEST® (N° 2510) Pour des vins blancs pour vins blancs (jaune)

Échantillon préliminaire :

Pour déterminer si la boisson à analyser nécessite un collage à la bentonite, on procède à l'essai préliminaire suivant : Ajouter 1 volume de réactif BENTOTEST® à 10 volumes de vin filtré à blanc (à température ambiante !). L'ajout d'un volume de réactif à 10 volumes de boisson ne doit être qu'approximativement respecté. Le plus pratique est de toujours partir de la quantité totale de boisson que l'on a dans le ballon BENTOTEST® (environ 50 cm³) et d'ajouter environ 5 cm³ de réactif BENTOTEST® (à l'aide du verre gradué fourni). Les vins qui nécessitent un traitement à la bentonite se troublent **immédiatement**. Avec un peu d'entraînement, il est possible de déduire la quantité de bentonite à partir de l'intensité de la turbidité.

L'apparition simultanée d'une **coloration verte n'a aucune signification**. Elle facilite même la détection des faibles turbidités. Pour les cas où la coloration vert/bleu qui apparaît rapidement est gênante, il est possible d'utiliser un réactif BENTOTEST® non coloré à la place du réactif BENTOTEST® coloré en jaune. Dans ce cas, la coloration vert-bleu intervient un peu plus tard, ce dont il faut tenir compte lors de l'évaluation de la turbidité.

En règle générale :

Trouble faible:	50 à 100g de bentonite par hL de vin
Trouble moyen:	100 à 250g de bentonite par hL de vin
Trouble fort:	250 à 400g de bentonite par hL de vin

Pour déterminer la quantité exacte de bentonite, il faut procéder à des **essais préliminaires de collage** comme suit.

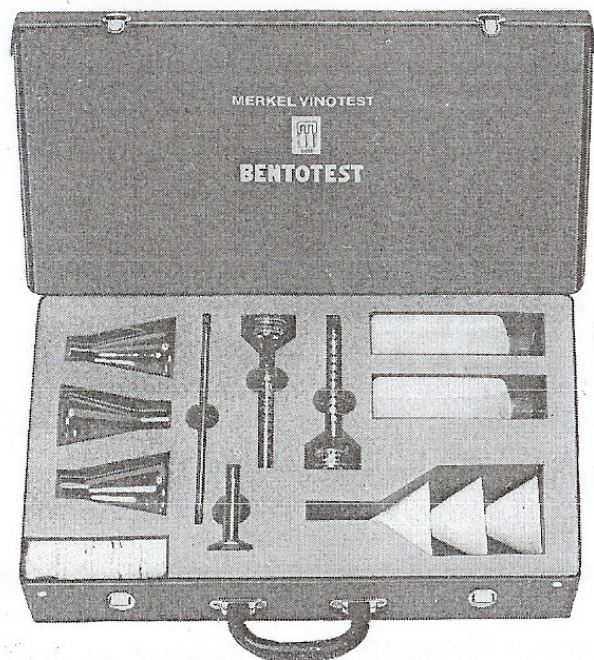
Essais préliminaires de collage:

1. Verser la boisson claire dans le ballon BENTOTEST® jusqu'au repère 0.
2. Ajuster précisément au repère 0 à l'aide de la pipette de réglage fournie.
3. Agiter vigoureusement le flacon contenant la suspension de bentonite (25 g/l).
4. Ajouter la suspension de bentonite bien mélangée à la boisson dans le ballon BENTOTEST® dans la quantité estimée d'après l'échantillon préliminaire, comme indiqué sur l'échelle du ballon.
5. Fermer le ballon BENTOTEST® avec le pouce et l'agiter pendant 2 à 3 minutes.
6. Filtrer à blanc sur un filtre plissé spécial BENTOTEST® dans un erlenmeyer.
7. Ajouter 1 part de réactif BENTOTEST® à 10 parts de vin filtré à blanc (comme indiqué lors de l'échantillon préliminaire !). **Le vin est exempt de protéines lorsqu'il n'y a plus de turbidité.**

La façon la plus précise d'obtenir la quantité de bentonite nécessaire est de faire trois essais préliminaires de collage avec des quantités croissantes de bentonite pour chaque vin ou jus de fruit et d'observer la quantité qui rend la boisson tout juste exempte de protéines.

Il faut encore souligner que la suspension de bentonite utilisée doit toujours être composée de la bentonite utilisée lors du collage pratique dans la cave. La quantité constatée lors de l'essai préliminaire est basée sur le prégonflement de l'eau (plus efficace).

Appareil BENTOTEST® et pièces détachées



Méthode rapide pour déterminer les besoins en bentonite lors du collage à la bentonite des vins et des jus.

Donne de la sécurité

grâce à une détection absolument fiable de la présence de protéines, **tous les types** de protéines étant pris en compte.

Aide à économiser la bentonite

grâce à la détermination exacte de la quantité de bentonite nécessaire pour le collage.

Contrôle ultérieur rapide

après le collage et avant le remplissage, ce qui est particulièrement important en cas de remplissage à chaud.

BENTOTEST®-Appareil complet dans sa mallette

(N° 2500)

composé de :

2 ballons de test bento, 3 erlenmeyers, 3 entonnoirs en plastique, 1 verre gradué en plastique, 1 pipette, 1 paquet de filtres à plis bento (100 pièces), 1 bouteille de solution de test bento incolore (pour vin blanc, 250 ml), 1 bouteille de suspension de bentonite-calcium (250 ml)

Pièces détachées pour le rattrapage :

Ballons de test bento	(N° 2502)
Erlenmeyer	(N° 2503)
Entonnoirs en plastique	(N° 9950)
Verre gradué en plastique	(N° 2504)
Pipette	(N° 2505)
Paquet de filtres à plis bento (100 pièces)	(N° 2506)
BENTOTEST®-Solution pour vin blanc (incolore), 250 ml	(N° 2509)
BENTOTEST®- Solution pour vin blanc (jaune), 250 ml	(N° 2510)
BENTOTEST®-Solution pour vin rouge, 250 ml	(N° 2508)
Bouteille de suspension de bentonite-calcium, 250 ml	(N° 2511)
Bouteille de suspension de bentonite-calcium-sodium, 250 ml	(N° 2512)