



Produktlerläuterung

NaCalit® PORE-TEC ist der granuliert Na-Ca-Bentonit für höchste Qualitätsansprüche in der Getränketechnologie. Durch die Adsorption von trübungsrelevanten Proteinen und sonstigen Kolloiden werden Fruchtsäfte, Traubenmost und Wein stabilisiert. Im Rahmen einer Kombinationsbehandlung mit Kieselöl und proteinhaltigen Schönungsmitteln wird die Klärung durch Flockenbildung unterstützt. In begrenztem Rahmen werden auch Gerbstoffe und weitere sensorisch nachteilige Komponenten adsorbiert.

NaCalit® PORE-TEC zeichnet sich besonders durch folgende Eigenschaften aus:

- Leichter benetz- und suspendierbar durch die PORE-TEchnologie
- Intensivere und selektivere Adsorption von Eiweiß und Kolloiden
- Starke Klärwirkung auch bei Problemfällen und hohen pH-Werten

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Je nach beabsichtigter Wirkung empfiehlt es sich, die erforderliche Einsatzmenge über einen Vorversuch zu ermitteln. Bedarf und Klärwirkung sind abhängig von pH-Wert, Temperatur und Trübungsgrad des zu behandelnden Getränks.

Dosagen Richtwerte:

Produkt	Dosage [g/100 L]
Apfelsaft	50 - 150
Buntsäfte	100 - 250
Fruchtwein	50 - 150
Traubenmost	50 - 150
Wein	50 - 200

NaCalit® PORE-TEC wird in die 5 bis 10fache Wassermenge langsam unter Rühren eingestreut und mindestens 4 - 6 Stunden, besser 12 Stunden vorgequollen. Die Suspension sollte vor Verwendung stets auf einwandfreien Geruch überprüft werden. Die vorgequollene Suspension wird vor Zugabe mit dem Getränk verdünnt, dann zugegeben und gut eingemischt.

Lagerung

Bentonit ist sehr geruchs- und feuchtigkeitsanfällig. Aus diesem Grund muss das Produkt immer vor Fremdgeruch und Feuchtigkeit geschützt werden. Anbruchpackungen sind sofort luftdicht zu verschließen. Für eine unsachgemäße Lagerung und Verwendung kann keine Haftung übernommen werden.