

Bentotest®

70.514

Schnellbestimmung der Bentonitmenge für Wein und Süssmost nach Dr. L. Jakob

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

- Allgemeine Hinweise** Für die Bestimmung der Bentonitmenge stehen verschiedene BENTOTEST®-Lösungen zur Verfügung:
- BENTOTEST® gelb** → für Weissweine
BENTOTEST® für Rotwein → für farbintensive Rotweine
- 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 Kölbchen hat (ca. 50 cm³) und setzt ca. 5 cm³ **BENTOTEST®**-Reagenz (mittels des beigefügten Messglases) zu.
 - Bei Weinen, die eine Bentonitbehandlung benötigen, tritt eine Trübung auf. Aus der Stärke der Trübung kann man mit etwas Übung schon etwa auf die Bentonitmenge schliessen.
 - Die dabei gleichzeitig auftretende Grün-Blau-Verfärbung hat dabei keine Bedeutung, sie erleichtert sogar das Erkennen schwacher Trübungen.
- Als Faustregel gilt:**
- | | |
|---------------------|-------------------------|
| Schwache Trübungen: | 50 - 100 g/hl Bentonit |
| Mittlere Trübung: | 100 - 250 g/hl Bentonit |
| Starke Trübung: | 250 - 400 g/hl Bentonit |
- Um die genaue Menge an Bentonit festzustellen, müssen wie folgt Schönungsvorversuche durchgeführt werden.
- Schönungsvorversuch**
1. Einfüllen des kellerhellen Getränkes in das Kölbchen bis zur 0-Marke.
 2. Genaue Einstellung auf die 0-Marke mit der beigegebenen Einstellpipette.
 3. Flasche mit Bentonitsuspension kräftig durchschütteln.
 4. Zusatz der gut gemischten Bentonitsuspension zum Getränk im Kölbchen in der laut Vorprobe geschätzten Menge.
 5. Kölbchen 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 drei Schönungsvorversuche mit steigenden Bentonitmengen durchführt und die Menge beobachtet, die das Getränk gerade eben eiweissfrei macht.
- Es muss noch betont werden, dass die verwendeten Bentonitsuspensionen 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.

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

Quelle: Hersteller