



StaboProtect® BentoPower

**Natürliches Natrium-Calcium Bentonit
zur Eiweißstabilisierung im Most, während
der Gärung und im Wein**

**Natural sodium-calcium bentonite for
protein stabilization in must, during
fermentation and in wine**

BETONITE

PRODUKTBESCHREIBUNG

granuliertes Natrium-Calcium Bentonit

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Eiweißstabilisierung von Most oder Wein bei anschließend guter Klärung; für Weiß- und Roséweine

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: hellbeiges Granulat

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

Eisen: < 600 mg/kg
Arsen: < 2 mg/kg
Blei: < 5 mg/kg
Quecksilber: < 1 mg/kg
Natrium: < 10 g/kg
Trocknungsverlust: 5 – 15 %
pH-Wert (Lösung bei 5 %): 6,5 – 8,5
Montmorillonitgehalt: > 80 %

EU-VERORDNUNG

Die Informationen in diesem Dokument entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Die Produkte entsprechen der EU-Verordnung 2022/68. Die Einhaltung der nationalen Vorschriften muss vom Anwender überprüft werden.

PRODUCT DESCRIPTION

granulated sodium-calcium bentonite

OENOLOGICAL USE

Protein stabilization of must and wine with effective clarification; for white- and rosé wines

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: light beige granulate

CHEMICAL SPECIFICATIONS

Iron: < 600 mg/kg
Arsenic: < 2 mg/kg
Lead: < 5 mg/kg
Mercury: < 1 mg/kg
Sodium: < 10 g/kg
Loss on desiccation: 5 – 15 %
pH solution at 5 %: 6.5 – 8.5
Montmorillonite content: > 80 %

EU-REGULATION

The information on this document represents the state of our knowledge at the time of publication. The products comply with the EU regulation 2022/68. The user must verify the compliance with national regulation.