



# MAJORBENTON® B

.....  
 Aktiviertes Bentonitpulver  
 .....

## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Majorbenton B** ist ein Bentonit, der zu 90% aus Montmorillonit besteht, einem besonderen Ton, der sich aus Siliziumoxid und Aluminium zusammensetzt und die von den internationalen Vorschriften geforderten Reinheitseigenschaften aufweist. Er zeigt eine große Adsorptionswirkung und erzeugt eine hohe Deproteinisierung und Stabilisierungskraft. Er bewirkt eine schnelle Koagulation mit kompakten Bodensätzen, die gut am Boden des Tanks haften und daher leicht zu beseitigen sind.

**Majorbenton B** kann bei Mosten, Weinen, Säften und Apfelweinen eingesetzt werden, da es eine Proteintrübung verhindert und selektiv Fremdstoffe adsorbiert.

**Majorbenton B** klärt Weine, Säfte und Apfelweine am Ende der Gärung und verbessert deren Geruchs- und Geschmacksnoten, da es die während der Gärung entstehenden aromatischen Moleküle schützt und die für den erdigen Geschmack verantwortlichen Aminosäuren beseitigt, vor allem bei Weinen aus Trauben, die in warmen Klimazonen angebaut werden. Besonders geeignet für die Klärung durch **Majorbenton B** wirkt als Proteinstabilisator.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Bentonit (hydratisiertes Aluminiumsilikat).

## → DOSIERUNG

Von 50 bis 100 g/hL.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Dosis in ca. 10–12 Teilen Wasser vollständig auflösen und zur Masse hinzufügen.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Sonnenlicht und Hitze schützen.

Beutel mit 25 kg Nettogewicht.

