

BENTOWHITE GEL

Magas aktivitású szálas bentonit pellet, a toxinok és allergének eltávolításának garanciája

A **Bentowhite Gel** a Dal Cin kutatásainak eredménye, a világszerte nagyra értékelt, és a nagyhatású és nagy tisztaságú borászati bentonitok csúcstermékének tekintett Gelbentonite sok évtizedes gyártási tapasztalatain alapul.

A borokban nem kívánatos molekulák – mint amilyenek a biogén aminok, vagy az allergén fehérjékkel végzett borkezelések maradványai – koncentrációjának csökkentése iránt felmerülő igény új kihívást jelentett egy korszerűbb bentonit termékcsalád kifejlesztésére: ez a Bentowhite. Ez az eredmény részben A Piacenzai Katolikus Egyetemmel való együttműködésnek köszönhető, amelynek során elmélyíthettük ismereteinket a bentonit és e molekulák kölcsönhatásáról.

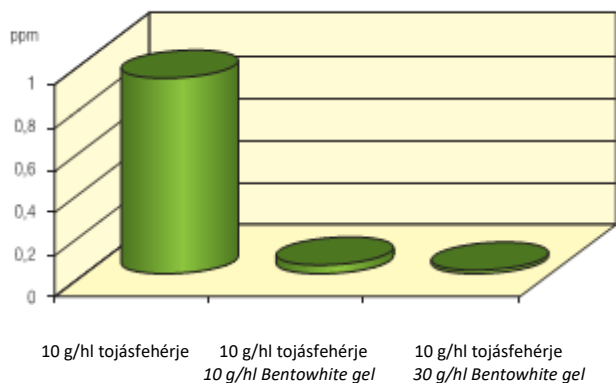
A **Bentowhite Gel**, a Gelbentonite gyártási folyamatának továbbfejlesztésével kifejezetten ezeknek a céloknak a szem előtt tartásával készült.

ALKALMAZÁSOK

A **Bentowhite Gel**-t nagyon alacsony dózisban tesztelve (legfeljebb 30 g / hl) hatásosnak bizonyult a borokban a derítést követően előforduló kazein és tojásfehérje maradványok eltávolítására. Így ezeket a derítőanyagokat is nyugodtan használhatjuk anélkül, hogy aggódnunk kellene a borokban az allergének jelenléte miatt.

A **Bentowhite Gel** a biogén aminok, különösen a hisztamin csökkentésében is aktív, amely más aminokkal együtt a mikrobiológiai szennyezés vagy a spontán almasav bomlás következménye.

Magas aktivitású szálás bentonit pellet, a toxinok és allergének eltávolítása



Grafikon: a borban található allergének mennyisége, Bentowhite Gel-lel történt kezelés után és anélkül

Cabernet, 2006

Kezelés	Allergén maradvány (ppm)
Kontroll bor	nem meghatározható
50 g/hl Proten 100	0,40
Kezelés 10 g/hl BW gel-lel	nem meghatározható

Táblázat: a borban található allergének mennyisége, Bentowhite Gel-lel történt kezelés után és anélkül

Garganega, 2008

AZ ALKALMAZÁS MÓDJA

A BENTOWHITE GEL-t vízben kell előkészíteni, 1:25 arányban. Legalább 30 perc elteltével meg kell keverni, hogy krémes állapotú gélt kapjunk, majd adjuk a borhoz körfejtésben a megfelelő keveredés biztosítására. 48 óra elteltével szűrhető.

ADAGOLÁS

10 – 30 g/hl

CSOMAGOLÁS

10 kg-os zsák dobozban.

A közölt adatok forrása:

M. Manara: Atti di Enoforum, 2009.