



Bentotest®

ontwikkeld door Dr. L. Jakob

versie 04/2007

Snelmethode voor het bepalen van bentoniet-behoefte in wijn en zoete sappen

- BENTOTEST®-oplossing voor rode wijn (kleurloos)
Voor intensief gekleurde rode wijnen.
- BENTOTEST®-oplossing voor witte wijn (kleurloos)
Het meest gebruikt. Kan voor alle witte wijnen – ook voor sterk ontzuurde – en lichte rode wijnen gebruikt worden.
- BENTOTEST®-oplossing voor witte wijnen (geel)
Wordt vooral gebruikt om heel lichte troebelheid beter vast te stellen.

Voorproef

Om vast te stellen of een bentonietklaring nodig is bij een bepaalde wijn of sap, wordt volgende voorproef uitgevoerd: Op 10 delen gefilterde wijn (kamertemperatuur) gebruikt men ongeveer 1 deel BENTOTEST®-oplossing. In praktijk start men best telkens met de volledige inhoud in de kolf (ca. 50 cm³) en voegt men – met behulp van de bijgeleverde maatglazen – ca. 5 cm³ BENTOTEST®-oplossing toe. Bij wijnen die een bentonietbehandeling nodig hebben, is meteen een vertroebeling zichtbaar. Met wat oefening kan men aan de hand van de sterkte van de vertroebeling bepalen hoeveel bentoniet suspensie moet worden toegevoegd.

Een gelijktijdige groenkleuring is niet van belang. De bijsturing gebeurt aan de hand van de zwarte vertroebeling.

Vuistregel

Zwakke vertroebeling: 50 tot 100g bentoniet per hectoliter wijn
Matige vertroebeling: 100 tot 250g bentoniet per hectoliter wijn
Sterke vertroebeling: 250 tot 400g bentoniet per hectoliter wijn

Om de juiste hoeveelheid bentoniet suspensie te bepalen, wordt er **voorafgaand een klaringsexperiment** uitgevoerd.

Voorafgaand klaringsexperiment

1. Vul de BENTOTEST®-kolf met wijn of fruitsap tot aan de 0-markering
2. Met behulp van het bijgeleverde pipetje verder nauwkeurig toevoegen tot aan de 0-markering
3. Flesje met bentonietsuspensie krachtig schudden
4. Voeg zoveel bentonietsuspensie toe aan de BENTOTEST®-kolf zoals bepaald in de voorproef
5. BENTOTEST®-kolf met de duim afsluiten en 2 to 3 minuten schudden
6. Met behulp van de speciale vouwfilter in een Erlenmeyer filteren
7. Op 10 delen gefilterde wijn 1 deel BENTOTEST®-oplossing toevoegen (zoals in de voorproef aangegeven!).

De wijn is eiwitvrij wanneer er geen vertroebeling meer zichtbaar is.

U bekomt de meest nauwkeurige bentonietbehoefte door voor iedere wijn of fruitsap 3 klaringsexperimenten uit te voeren met telkens een hogere hoeveelheid bentonietsuspensie. Door waarneming kan u dan de hoeveelheid kiezen die de drank volledig eiwitvrij maakt.

Belangrijk is dat de bentonietsuspensie altijd uit bentoniet bestaat die ook wordt gebruikt bij klaring in wijnkelders. Bij voorkeur de bentonietsuspensie 013.017.9 CA-bentoniet voor Bentotest of 013.018.1 NA-CA-bentoniet voor Bentotest. Bij hoge kalkhoudende bodems is NA-CA bentoniet interessant, voor andere volstaat CA bentoniet



BENTOTEST®-set en toebehoren

Bentotest® - ontwikkeld door Dr L. Jakob - is de referentie voor een eenvoudige snelmethode om thermolabele eiwitten vast te stellen. Bentotest wordt gebruikt voor het bepalen van de benodigde hoeveelheid Bentoniet voor het klaren van wijnen en sappen.

Geeft zekerheid

Betrouwbaar bewijs van aanwezigheid van alle eiwitten

Spaarzaam bentonietgebruik

Door zorgvuldige bepaling van benodigde bentoniet

Snel resultaat

Voortvloeiend uit de klaring en vóór het afvullen, wat vooral bij warm afvullen van groot belang is

BENTOTEST®-set in praktische plastic koffer

Bevat

2 Bentotest kolven, 3 erlenmeyers, 3 plastic trechters, 1 plastic maatbeker, 1 pipet, 100 vouwfilters, 250 ml Bentotest-oplossing (kleurloos) voor witte wijn, 250 ml CA-bentoniet-mengeling

Verkrijgbaar uit voorraad

013.014.6 BENTOTEST®-oplossing voor witte wijn (kleurloos) 250 ml
013.015.3 BENTOTEST®-oplossing voor witte wijn (geel) 250 ml
013.013.8 BENTOTEST®-oplossing voor rode wijn 250 ml
013.017.9 Ca-Bentonit-Suspensie, 250 ml
013.018.1 Na-Ca-Bentonit-Suspensie, 250 ml

Verkrijgbaar op bestelling:

Bentotest-kolven
Erlenmeyers
plastic trechter
plastic maatbeker
pipet
vouwfilters (per 100 stuks)