

BPCLARIS®

claris-p

*Kalcijumski bentonit visoke čistoće za bistrenje
i stabilizacijsku adsorpciju proteina u vinskom moštu i vinu*

B P C L A R I S

B P C L A R I S

B P C L A R I S

B P C L A R I S



Bentoproduct d.o.o. Šipovo | Društvo za proizvodnju i promet
proizvoda od nemetalnih minerala | Sokolac bb, 70270 Šipovo
PJ Banja Luka: Jevrejska 103A/1, 78000 Banja Luka **T:** + 387 51 225 210
F: + 387 51 225 212 **W:** www.bentoproduct.ba **E:** contact@bentoproduct.ba

Claris-p

Kalcijumski bentonit visoke čistoće za bistrenje i stabilizacijsku adsorpciju proteina u vinskom moštu i vinu

OPIS PROIZVODA

Claris-p je kalcijumski bentonit visoke čistoće u vidu finog praha namijenjen, prije svega, za bistrenje i stabilizacijsku adsorpciju proteina u vinskom moštu ali se može koristiti i u vinu. Claris-p se proizvodi od pažljivo odabranog bentonita sa naših vlastitih ležišta. Karakterišu ga vrlo visok sadržaj aktivnog minerala montmorilonita (88-92%), izuzetno nizak sadržaj rastvorljivog Fe (ispod 0,015%) i čvrstih materija (ispod 1%).

Ovaj vrlo fini prah posjeduje veliku aktivnu površinu što povoljno utiče na efekat bistrenja i stabilizacije. Claris-p, kod optimalnih doza, čuva i unapređuje senzorna svojstva vina. Stvara vrlo nizak i kompaktan talog.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Claris-p se prije upotrebe u vinskom moštu i vinu mora hidratizovati. Hidratacija je vrlo važan postupak u pripremi Claris-p za upotrebu a postiže se namakanjem proizvoda u vodi.

Najbolji efekti se postižu korišćenjem destilovane ili obične vode zagrijane na 40-50°C u početnoj fazi hidratacije. Upotreba destilovane vode za hidrataciju umjesto obične, a posebno tvrde vode, povoljno utiče na djelotvornost proizvoda i njegov uticaj na senzorna svojstva vina. Claris-p se može hidratizovati i u običnoj čistoj i hladnoj vodi. Claris-p se sipa u 3 dijela vode (1kg Claris-p u 3 litre vode) tako što se sipa u posudu napunjenu vodom uz intenzivno miješanje mješalicom u trajanju od par minuta do dobijanja ravnomjerne suspenzije. Suspenzija treba da odstoji najmanje 4-6 časova, a optimalno 12 časova za najbolju djelotvornost. Do momenta korišćenja, potrebno je još u dva navrata intenzivno promiješati suspenziju.

Strogo voditi računa o higijenskim uslovima hidratacije i obavezno prije upotrebe prekontrolisati da je suspenzija nezagađena i bez mirisa. Prije dodavanja u vino, suspenzija se radi dobijanja veće količine može razmutiti sa manjom količinom mošta ili vina koje se bistri. Suspenzija se sipa u mošt ili vino koji se zatim miješaju radi potpunog i ravnomjernog raspoređivanja suspenzije. Dalji postupak se odvija u skladu sa preporukom enologa.

DOZIRANJE

Za bistrenje mošta preporučuje se doza od 100 do 150g/100l, po potrebi i do 200g/100l.

KARAKTERISTIČNI PARAMETRI

| | PARAMETAR | JEDINICA | VRIJEDNOST |
|----|---|----------|------------|
| 1 | Montmorilonit | % | 88-92 |
| 2 | C.E.C. | meq/100g | 90-120 |
| 3 | Vlaga | % | 9-10 |
| 4 | pH (5g/100ml) | | 8-10 |
| 5 | Čvrste materije (mokro prosijavanje na situ 74 mikrona) | % | <1 |
| | RASTVORIVI METALI (IOC) | | |
| 6 | Pb | ppm | <2 |
| 7 | As | ppm | <2 |
| 8 | Fe | % | <0,015 |
| 9 | Na | % | <0,2 |
| 10 | Ca | % | <0,8 |

PAKOVANJE

Claris-p se pakuje u ambalažu od 200g, 1kg, 5kg i 20kg.

ROK UPOTREBE I SKLADIŠTENJE

Claris-p upotrebiti u roku od 2 godine od datuma pakovanja.

Claris-p ima izrazita adsorptivna svojstva i potrebno ga je čuvati u dobro zatvorenoj originalnoj ambalaži do upotrebe. Za skladištenje koristiti tamne, čiste, suve i provjetrene prostorije. Čuvati proizvod od kontakta sa vlagom i stranim mirisima. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za kvalitet proizvoda u slučaju nepravilnog skladištenja.

KONTROLA KVALITETA

Claris-p ispunjava sve zahtjeve Međunarodnog enološkog kodeksa (IOC) koji objavljuje Međunarodna organizacija za vinovu lozu i vino (OIV) i podvrgava se redovnoj kontroli kvaliteta i zdravstvene ispravnosti u akreditovanim laboratorijama.

BENTOPRODUCT DOO posluje u skladu sa ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 i OHSAS 18001:2007, a proizvodi iz grupe BP Claris posjeduju još i Kosher sertifikat.

Ovaj tehnički list i preporuke koje se u njemu nalaze urađeni su na osnovu trenutno raspoloživih podataka, znanja i iskustva i BENTOPRODUCT DOO je učinio sve napore da obezbijedi njihovu tačnost i pouzdanost. Međutim, s obzirom na složenost tehnološkog procesa proizvodnje vina i mnoštva specifičnih podataka koji nam nisu dostupni u svakom pojedinačnom slučaju, naše preporuke su orijentacione. Naša orijentaciona preporuka ne može da ima snagu konačne preporuke za upotrebu i ne proizvodi pravne posljedice i ne može se poistovjetiti sa posebnom pismenom preporukom pripremljenom od strane stručnjaka enologa za potpuno definisan i poznat proces proizvodnje vina za konkretnog proizvođača vina.