

# BPCLARIS®

# claris

**p**

**p30**

**p50**

**p70**

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

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-p30, p-50 i p-70 su kombinovani kalcijumski-natrijumski bentoniti namijenjeni bistrenju i stabilizacijskoj adsorpciji proteina u vinu. Svi se proizvode od pažljivo odabranog bentonita sa naših vlastitih ležišta. Karakterišu ih 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. Svi Claris proizvodi, kod optimalnih doza, čuvaju i unapređuju senzorna svojstva vina. Stvaraju vrlo nizak i kompaktna talog.

[www.bentoproduct.ba](http://www.bentoproduct.ba)

[www.bentoproduct.ba](http://www.bentoproduct.ba)

[www.bentoproduct.ba](http://www.bentoproduct.ba)



Bentoproduct d.o.o. Šipovo | Društvo za proizvodnju i promet proizvoda od nemetalnih minerala | A: Bulevar vojvode Stepe Stepanovića 181C 78000 Banja Luka, Bosna i Hercegovina T: + 387 51 225 210 F: + 387 51 225 212  
W: [www.bentoproduct.ba](http://www.bentoproduct.ba) E: [contact@bentoproduct.ba](mailto:contact@bentoproduct.ba)

# BPCLARIS® *Bentoniti visoke čistoće za bistrenje i stabilizacijsku adsorpciju proteina u vinskom moštu i vinu*

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Claris proizvodi se prije upotrebe u vinskom moštu i vinu moraju hidratizovati. Hidratacija je vrlo važan postupak u pripremi Clarisa 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 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. Claris p-30 se sipa u 5 dijelova vode, uz dalji postupak kao kod Claris-p. Claris p-50 se sipa u 10 dijelova vode, tako što se sipa u posudu napunjenu sa polovinom potrebne količine vode uz intenzivno miješanje mješalicom, nakon čega se dodaje preostala polovina potrebne količine vode i miješa do dobijanja ravnomjerne suspenzije. Claris p-70 se sipa u 15 dijelova vode tako što se sipa u posudu napunjenu sa 1/3 potrebne količine vode uz intenzivno miješanje mješalicom, nakon čega se dodaje preostala količina vode i miješa 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.

## KARAKTERISTIČNI PARAMETRI

	PARAMETAR	JEDINICA	VRIJEDNOST			
			Claris-p	Claris-p30	Claris-p50	Claris-p70
1	Montmorilonit	%	88-92	88-92	88-92	88-92
2	C.E.C.	meq/100g	90-120	90-120	90-120	90-120
3	Vlaga	%	9-10	9-10	9-10	9-10
4	pH (5g/100ml)		8-10	8-10	8-10	8-10
5	Čvrste materije	%	<1	<1	<1	<1
	RASTVORIVI METALI (IOC)					
6	Pb	ppm	<5	<5	<5	<5
7	As	ppm	<2	<2	<2	<2
8	Fe	%	<0,015	<0,015	<0,015	<0,015
9	Na	%	<0,2	<0,5	<0,6	<0,8
10	Ca	%	<0,8	<0,8	<0,8	<0,8

## HIDRATACIJA I DOZIRANJE

	HIDRATACIJA (bentonit/voda)	DOZIRANJE (bentonit/vino)
Claris-p	1kg / 3 l vode	100 - 150 g / 100 l
Claris-p30	1kg / 5 l vode	70 - 120 g / 100 l
Claris-p50	1kg / 10 l vode	50 - 100 g / 100 l
Claris-p70	1kg / 15 l vode	30 - 90 g / 100 l

## PAKOVANJE

Svi Claris proizvodi se pakuju u ambalažu od 200g, 1kg, 5kg i 20kg.

## ROK UPOTREBE I SKLADIŠTENJE

Sve Claris proizvode upotrijebite u roku od 2 godine od datuma pakovanja. Claris 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 intenzivnim mirisima. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za kvalitet proizvoda u slučaju nepravilnog skladištenja.

## KONTROLA KVALITETA

Claris proizvodi ispunjavaju 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 9001:2015, ISO 14001:2015 i ISO 45001:2018, HACCP, a proizvodi iz grupe BP Claris posjeduju Kosher i HALAL sertifikat.

NAPOMENA: Navedene specifikacije i parametri nisu obavezujući za BENTOPRODUCT doo i odnose se na rezultate dobijene u laboratorijskim uslovima sa uobičajenom tolerancijom na greške. Ova ispitivanja i dobijeni rezultati služe isključivo da bi se ispitala pogodnost proizvoda za navedene oblasti primjene. Nikakve garancije određenih karakteristika ne mogu proisteci iz navedenih podataka i oni ne oslobađaju korisnika obaveze da preduzme sopstvena potrebna ispitivanja. Bentoproduct doo ne prihvata nikakvu odgovornost za štetu proisteklu iz neadekvatne ili pogrešne primjene proizvoda.