

BENTOTEST® nach Dr. L. Jakob

Schnellbestimmung der Bentonitmenge für Wein und Süssmost

Für die Bestimmung der Bentonitmenge stehen drei verschiedene BENTOTEST®-Lösungen zur Verfügung:

BENTOTEST® FARBLOS	Art.-Nr. 435042	für stark entsäuerte Weissweine bis zu hellen Rotweinen
BENTOTEST® GELB	Art.-Nr. 435040	für Weissweine
BENTOTEST® FÜR ROTWEIN	Art.-Nr. 435041	für farbintensive Rotweine

Vorprobe:

Um festzustellen ob für das Untersuchungsgetränk eine Bentonitschönung erforderlich ist, wird folgende Vorprobe durchgeführt:

Zu 10 Teilen blankfiltriertem Wein (Zimmertemperatur!) setzt man 1 Teil BENTOTEST®-Reagenz zu. Der Zusatz von 1 Teil Reagenz zu 10 Teilen Getränk muss nur ungefähr eingehalten werden. Am praktischsten geht man immer von der gesamten Getränkmenge aus, die man im Kölbchen hat (ca. 50 cm³) und setzt ca. 5 cm³ BENTOTEST®-Reagenz (mittels des beigegeführten Messglases) zu. Bei Weinen, die eine Bentonitbehandlung benötigen, tritt eine Trübung auf. Aus der Stärke der Trübung kann man mit etwas Übung schon etwa auf die Bentonitmenge schliessen.

Falls es bei der Verwendung von BENTOTEST® FARBLOS zu Schwierigkeiten bei der Erkennung von schwachen Trübungen kommt, kann auch BENTOTEST® GELB verwendet werden. Die dabei gleichzeitig auftretende Grün-Blauverfärbung hat dabei keine Bedeutung, sie erleichtert sogar das Erkennen schwacher Trübungen.

Als Faustregel gilt:

Schwache Trübung:	50 bis 100g Bentonit pro Hektoliter Wein
Mittlere Trübung:	100 bis 250g Bentonit pro Hektoliter Wein
Starke Trübung:	250 bis 400g Bentonit pro Hektoliter Wein

Um die genaue Menge an Bentonit festzustellen, müssen wie folgt **Schönungsvorversuche** durchgeführt werden.

Schönungsvorversuch:

- (1) Einfüllen des kellerhellen Getränkes in den BENTOTEST®-Kolben bis zur 0-Marke.
- (2) Genaue Einstellung auf die 0-Marke mit der beigegebenen Einstellpipette.
- (3) Flasche mit Bentonitsuspension kräftig durchschütteln.
- (4) Zusatz der gut gemischten Bentonitsuspension zum Getränk im BENTOTEST®-Kolben in der laut Vorprobe geschätzten Menge.
- (5) Kölbchen mit Daumen verschliessen und 2-3 Minuten schütteln.
- (6) Danach über BENTOTEST®-Spezialfaltenfilter in Erlenmeyerkolben blankfiltrieren.
- (7) Zu 10 Teilen blankfiltriertem Wein 1 Teil BENTOTEST®-Reagenz zusetzen (wie bei der Vorprobe angegeben!).

Der Wein ist eiweissfrei, wenn keine Trübung mehr eintritt.

Am genauesten erhält man die notwendige Bentonitmenge dann, wenn man von jedem Wein oder Fruchtsaft gleich 3 Schönungsvorversuche mit steigenden Bentonitmengen durchführt und die Menge beobachtet, die das Getränk gerade eben eiweissfrei macht.

Es muss noch betont werden, daß die verwendete Bentonitsuspension immer aus dem Bentonit bestehen sollte, der auch bei der praktischen Schönung im Keller in Gebrauch ist. Die im Vorversuch festgestellte Menge basiert auf der (wirksameren) Wasservorquellung.

Unsere Merkblätter und Druckschriften sollen nach bestem Wissen beraten. Der Inhalt ist jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.