

# BENTOTEST® nach Dr. L. Jakob

Schnellmethode zur Ermittlung des Bentonitbedarfs bei der Bentonitschönung von Weinen und Säften

- **Gibt Sicherheit**  
Durch unbedingt zuverlässigen Nachweis des Vorhandenseins von Eiweiß, wobei sämtliche Eiweißarten erfasst werden.
- **Hilft Bentonit sparen**  
Durch exakte Bestimmung der zur Ausschönung benötigten Bentonitmenge.
- **Schnelle Nachkontrolle**  
Nach erfolgter Schönung und vor der Füllung, was besonders bei Warmfüllung von größter Wichtigkeit ist.

**4350311 BENTOTEST®- Gerät komplett im Koffer bestehend aus:**  
2 Bentotestkolben, 3 Erlenmeyerkolben, 3 Plastiktrichter,  
1 Plastik-Messbecher, 1 Pk. Bentotest®-Faltenfilter (100 St.),  
1 Fl. Bentotest®-Lösung farblos (f. Weisswein) (250 ml),  
1 Fl. Bentonit-Suspension (250 ml), 1 Pipette,



## Einzelteile für den Nachholbedarf

- 4350321 Bentotestkolben
- 430376 Erlenmeyerkolben
- 435034 Plastik-Trichter
- 4350351 Plastik-Messbecher
- 435065 Pipette
- 435036 Packung Spezial- Faltenfilter (100 Stck.)
- 435042 BENTOTEST®- Lösung farblos (f. Weisswein) 250 ml
- 435040 BENTOTEST®- Lösung gelb (f. Weisswein) 250 ml
- 435041 BENTOTEST®- Lösung für Rotwein 250 ml
- 435045 Ca-Bentonit-Suspension 250 ml
- 435044 Na-Ca-Bentonit-Suspension 250 ml

