

Wirksamkeit von Bentonit in Abhängigkeit vom pH-Wert

<u>Bentonitart</u>	<u>pH-Wert</u>	<u>Bedarfsmenge</u>
Ca-Bentonit	3,9	4 – 4,5 kg/Fuder
	3,4	2 – 2,5 kg/Fuder
NaCa-Bentonit	3,9	2,5 kg/Fuder
	3,4	1,5 kg/Fuder

Der pH-Wert des Weines hat einen großen Einfluss auf den Wirkungsgrad des Bentonites. Je niedriger der pH-Wert, umso höher ist Wirksamkeit des eingesetzten Bentonites. Bei pH-Werten ab 3,4 empfiehlt sich der Einsatz von NaCa-Bentonit, da die Wirksamkeit von Ca-Bentonit oft nicht mehr ausreichend ist.

Das Ziel einer Bentonitschönung ist nicht die Eiweißfreiheit, sondern die Eiweißstabilität.

Ein zuvor Eiweißstabiler Grundwein kann durch

- Erhöhung des pH-Wertes (z.B. durch Verschnitt, Entsäuerung)
- Metaweinsäurezugabe
- Abfüllung mit Naturkork (Eiweiß-Gerbstofftrübung)

instabil werden, so dass sich die Trübungsneigung verstärkt.

Durch die Überprüfung der Eiweißstabilität mittels Wärmetest erhält man trotzdem ein hohes Maß an Sicherheit!