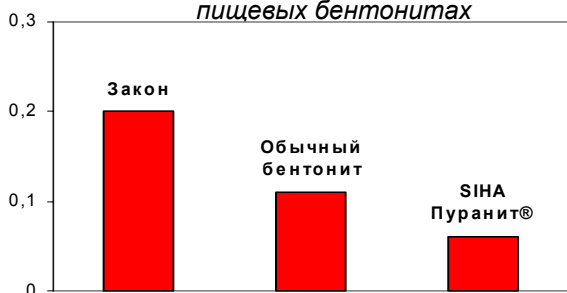


SIHA Пуранит® - это активированный, отборный, первоклассный натриево-кальциевый бентонит, используемый для эффективного осветления и стабилизации белков в сусле, вине и фруктовых соках. При отборе SIHA Пуранит® особое внимание уделялось прежде всего следующим свойствам:

- Очень высокая степень осветления и адсорбции
- Хорошие свойства суспензирования
- Сравнительно незначительный объем мути
- Низкое содержание железа

Содержание растворимого винной кислоты железа в пищевых бентонитах



### Применение

SIHA Пуранит® может применяться самостоятельно для стабилизации белка или как вспомогательное средство в комбинации с желатином/кизельзолом перед осветлением. Благодаря высокой активности SIHA Пуранит® по сравнению с обычными бентонитами в основном требуются его меньшие дозировки.

Высокое осветляющее и адсорбирующее действие бентонита основывается на разбухании отдельных частиц бентонита. Благодаря этому многократно увеличивается внутренняя поверхность. SIHA Пуранит® необходимо развести 8 – 10-кратным количеством воды до тех пор, пока весь гранулят не превратится в суспензию. При периодическом помешивании SIHA Пуранит® разбухает в течение нескольких часов (рекомендуется готовить смесь за день до осветления). Избыток воды сливается. Применение бентонита без предварительного замачивания, в принципе, возможно, но в этом случае используемое количество увеличивается, так как у бентонита практически нет времени для набухания.

Замоченный бентонит добавляется в осветляемый продукт при постоянном помешивании до тех пор, пока он равномерно не распределится в смеси.

SIHA Пуранит® интенсивно и быстро адсорбирует белковые вещества и муť, тем самым быстро осветляя продукт. Выпавший осадок без труда регенерируется путем добавления 0,5– 2% целлюлозы BECOCEL® 2000 и/или перлита BECOLITE® 5000 с использованием вращающегося фильтра или рамного пресс-фильтра для отжима осадка.

### Дозировка

Рекомендуется определять необходимое количество бентонита предварительным тестированием. Следующие дозировки могут быть приняты как норма, при этом необходимо провести пробную оклейку бентонитом и тест на нагревание и охлаждение:

Осветляемый напиток	SIHA Пуранит®
Вино с низким содержанием белка	до 100 г/100 л
Вино с высоким содержанием белка	до 200 г/100 л
Муť и дрожжевое вино	до 250 г/100 л
Сладкие резервы	до 200 г/100 л
Фруктовые соки	до 100 г/100 л
Осветление уксуса	до 120 г/100 л

### Безопасность

При применении SIHA Пуранит® в соответствии с указаниями никаких вредных эффектов не известно. Сведения по безопасности ЕС предоставляются по запросу.

### Хранение

SIHA Пуранит® изготавливается с особой тщательностью. Ввиду того, что SIHA Пуранит®-это сильно действующий адсорбент, его необходимо хранить в хорошо закрытой упаковке, в прохладном, сухом месте без посторонних запахов. Вскрытые упаковки следует плотно закрывать.

### Проверенное качество

SIHA Пуранит® регулярно проверяется в процессе производства на стабильность высокого качества. Эти проверки охватывают как технические, функциональные критерии, так и соответствие требованиям законодательства по производству и продаже пищевых продуктов. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки. SIHA Пуранит® соответствует критериям чистоты и предписаниям Немецкого Закона о Вине.

Мы предоставляем информацию и рекомендации в соответствии с нашими лучшими знаниями. Просим, однако, учесть, что эта информация не может предусмотреть все случаи, принимая во внимание разнообразие применений, приемов и условий работы. Мы не можем нести ответственность за неправильное использование. Перепечатка, даже частичная, разрешена только со ссылкой на источник. Мы оставляем за собой право на технические изменения.

E. Begerow GmbH & Co. · An den Nahewiesen 24 · 55450 Langenlonsheim · Germany  
 Fon: +49 6704 204-0 · Fax: +49 6704 204-121 · [www.begerow.com](http://www.begerow.com) · [info@begerow.com](mailto:info@begerow.com)