

食品添加物規格

醸造用『粒状』ベントナイト

BIG-HORN® WG30



BIG HORN® WG30 は、ワインや食酢等の製造工程中の“澱下げ”のために使用されているベントナイト(鉱物性物質)です。BIG HORN® WG30 は、タンパク含有液中のタンパク質を取り込みつつ結合を始め、フロックを形成し速やかに沈降を始めます。ワインや食酢、梅酒中のタンパク質を調整することにより、製品出荷後のタンパク質+ポリフェノール結合による濁りや、2次沈殿の抑制にとっても高い効果を示します。BIG HORN® WG30 は、世界最大のベントナイト鉱山のあるワイオミング州(米)原産のベントナイトです。ワイオミング州のベントナイトは、主な陽イオンとしてカルシウムの代わりにナトリウムを含むため、Ca型に比べ表面積が多く、特に清澄化に適しています。カリフォルニア地区のワイナリーはじめ世界各国で使用されている醸造用ベントナイトです。

- ◆ 世界中で採用されている粒子状ベントナイトです。
- ◆ 粉塵飛散が少なく、作業環境が改善されます。
- ◆ 懸濁液調整時にダマになりにくく、作業性に優れます。
- ◆ 低価格での提供が可能です。
- ◆ 米国はじめ各国で高い評価を得ています。

【用途】 ワイン、食酢、梅酒、みりん、調味料等のオリ下げ(除タンパク)。

【使用方法】 事前の小規模試験で添加量をご確認下さい。一般的にワインの場合、240～1200mg/Lが添加されます。

本品を5%～10%となるように水またはお湯で膨潤させた後、添加してください。

【原産国】 米国 ワイオミング州

【製造者】 WYO-BEN, INC【米国】

【荷姿】 22.7kg紙袋

ワイン中でのタンパク質吸着能力は◆酸度(pHが低いほど能力高い)。◆タンニン量(タンニンはタンパク質除去効率を悪くする)。◆二価陽イオン濃度(4meq/L以上)。◆温度(高いほど能力高)。◆負に電荷した保護コロイドの存在(対処は正に電荷したタンパク質で澱下げ後、過剰のベントナイトでタンパク質を除去)に影響を受けます。一般に、ベントナイトの利点は(1)タンパク質除去、(2)銅による曇りの防止、(3)ポリフェノールオキシダーゼの吸着・除去、機械的吸着による清澄化などである。逆に欠点を挙げるとすると、(1)色素吸着、(2)ビタミンおよびアミノ酸の除去があげられる。

<http://www.shinwa-fc.jp>

シンワフーズケミカルは酒類・食品の明日を共に考える会社です。

**シンワ**フーズケミカル  
株式会社

info@shinwa-fc.jp

東京本社	〒130-0012	東京都墨田区太平2-5-8	TEL:03-5608-7661
山梨営業所	〒405-0031	山梨県山梨市万力758-1(ワインづくり研究所)	TEL:0553-34-8772
大阪営業所	〒532-0003	大阪市淀川区宮原4-1-45 新大阪八千代ビル6F	TEL:06-6868-9200
福岡営業所	〒812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前4-18-19-604	TEL:092-409-9580