

## 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 〒400-0822 山梨県甲府市里吉1-6-20-206

TEL: 055-268-2826

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