

BENTOLACT B™

CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

**Complexe à base de bentonite et de caséinate de potassium.
L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage «allergène».**

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Le **BENTOLACT B™** est utilisé pour le traitement préventif des moûts sensibles à l'oxydation.

Il peut être conseillé également pour garantir la stabilité à l'air ou affiner les qualités gustatives des vins légèrement oxydés.

Le **BENTOLACT B™** est une association de silicates d'alumine hydratés et de caséinate de potassium.

Il associe les propriétés clarifiantes et modérément déprotéinisantes de la bentonite aux propriétés antioxydantes de la caséine. De plus, la bentonite facilite la mise en œuvre du complexe, retarde la précipitation de la caséinate et augmente de ce fait son efficacité. Le tassement des bourbes s'en trouve amélioré.

Le **BENTOLACT B™** est utilisable en vinification en conditions biologiques.

↓ MISE EN ŒUVRE

Le **BENTOLACT B™** peut être ajouté avant le débouillage ou de préférence lors du levurage.

Effectuer dans ce cas un soutirage sans tarder en fin de fermentation alcoolique.

Disperser le **BENTOLACT B™** en pluie fine dans 10 fois son poids d'eau froide en agitant constamment et vigoureusement pour éviter la formation de grumeaux.

Laisser gonfler la bentonite quelques heures.

Incorporer au moût en effectuant un remontage.

↓ DOSE D'EMPLOI

Doses moyennes :

- Traitement préventif des vins blancs et rosés ou des cuvées: 40 à 100 g/hL
- Traitement des vins oxydés ou des tailles: 100 à 200 g/hL

Ces concentrations sont données à titre indicatif, elles peuvent être modulées en fonction de la qualité des moûts.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 5 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

Une solution de **BENTOLACT B™** ne se conserve pas plus de 24 heures.