

BENTOFERM™

CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

Colle de vinification à base de bentonite, améliorant la fermentescibilité et la structure des vins

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

BENTOFERM™ est une colle à base de bentonite calco-sodique activée, de phosphates diammoniques et une sélection haut de gamme de tanins de Châtaignier, pour la stabilisation protéique des moûts blancs en cours de fermentation alcoolique.

BENTOFERM™ assure aussi une bonne fermentescibilité des moûts lors du traitement ainsi qu'une meilleure stabilité de la structure colloïdale.

De par sa composition, **BENTOFERM™** est très facile à mettre en œuvre et facilite la sédimentation et le tassement des lies en fin de fermentation alcoolique. Elle améliore ainsi la filtrabilité des vins et l'efficacité du passage au froid.

↓ MISE EN ŒUVRE

Verser **BENTOFERM™** dans 10 fois son poids d'eau en maintenant une forte agitation pour éviter la formation de grumeaux. Laisser hydrater la suspension pendant 3-4 heures en pratiquant une agitation régulière. Agiter énergiquement pour obtenir une préparation homogène avant incorporation dans la cuve en début de fermentation alcoolique à l'aide d'un raccord de collage ou en effectuant un brassage d'homogénéisation.

Ne pas utiliser après les 2/3 de fermentation.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur moût : 20 à 100 g/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sac 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.