

BENTOSTAB™ GRANULÉS

CLARIFICACIÓN - ENCOLADO DE MOSTOS

Bentonita sódica activada, granulada, altamente desproteinizante (silicatos de alúmina hidratados silicatos pertenecientes al grupo de la montmorillonita)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La formulación de **BENTOSTAB™ GRANULÉS** ofrece las siguientes ventajas :

- Facilidad de utilización y seguridad de empleo.
- Mejor dispersión.
- Poder desproteinizante extremadamente elevado (85 %).
- Muy buena decantación de las lías (buen poder clarificante).
- Preserva la intensidad aromática de los vinos.

MODO DE EMPLEO

Verter **BENTOSTAB™ GRANULÉS** en 10 veces su peso en agua, removiendo enérgicamente para evitar la formación de grumos. Dejar hinchar la suspensión de 6 a 24 horas, agitando cada 6 horas. Mezclar enérgicamente para obtener una preparación homogénea antes de incorporarla al tanque durante un remontado para una buena homogeneización. Se recomienda utilizar agua caliente (50 °C) para optimizar la rehidratación.

DOSIS DE EMPLEO

- Mosto : de 20 a 80 g/hL
- Vino : de 20 a 50 g/hL

La dosificación debe determinarse en función de la inestabilidad proteica de los vinos, consulte las pruebas de estabilidad proteica realizadas en el laboratorio.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En sacos de 1 kg, 5 kg y 25 kg

Almacenar en un local seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura entre 5 y 25 °C. Una vez abierto el producto debe utilizarse rápidamente.