

BENTOSTAB™ POUDRE

CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

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

▶ APLICACIONES ENOLÓGICAS

En vinificación de mostos blancos y rosados (durante la fermentación alcohólica) BENTOSTAB™ POUDRE facilita la clarificación y la precipitación de proteínas.

En clarificación de vinos blancos, BENTOSTAB™ POUDRE permite estabilizar los vinos con respecto a las proteínas.

La finura de las partículas de montmorillonita de BENTOSTAB™ POUDRE le da una capacidad óptima para hincharse en el agua y una alta capacidad para conducir coloides.

BENTOSTAB™ POUDRE asegura la estabilidad de la proteína y mejora la eficiencia del paso en frío y la filtrabilidad de los vinos.

▶ MODO DE EMPLEO

Disolver BENTOSTAB™ POUDRE en 10 veces su peso en agua manteniendo una fuerte agitación para evitar la formación de grumos. Dejar que la suspensión se hidrate durante 6 a 24 horas, removiendo cada 6 horas. Remover energicamente para obtener una preparación homogénea antes de incorporarla al depósito mediante una conexión de unión o realizando una agitación homogeneizadora. Se recomienda el uso de agua caliente (50°C) para optimizar la rehidratación.

▶ DOSIS DE EMPLEO

- Mosto : de 30 a 100 g/hL
- Vino : de 10 a 70 g/hL

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

▶ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En sacos de 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.