

BENTOSTAB™ POUDRE

ОСВЕТЛЕНИЕ - ОКЛЕЙКА СУСЛА

Активированный натриевый бентонит, способный к сорбции (удалению) белков (гидроалюмосиликаты относятся к группе монтмориллонитов)

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Добавление **BENTOSTAB™ POUDRE / БЕНТОСТАБ™ порошковый** в сусло при производстве белых и розовых вин (в процессе спиртового брожения) способствует осветлению и выведению в осадок белковых веществ.

Обработка **BENTOSTAB™ POUDRE** позволяет стабилизировать белые вина против белкового касса.

Измельченность частиц монтмориллонита в составе препарата **BENTOSTAB™ POUDRE** придаёт оптимальную способность к набуханию в воде и осаждению коллоидов.

BENTOSTAB™ POUDRE обеспечивает стойкость к вызываемым белками помутнениям (уровень депротенизации 75%), повышает эффективность обработки холодом и фильтруемость вина.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Всыпать **BENTOSTAB™ GRANULÉS** в 10-кратное количество воды при постоянном энергичном перемешивании, чтобы избежать образования комков. Оставить набухать в течение 6 - 24 часов, возобновляя перемешивание через 6 ч. Привести полученную суспензию в однородное состояние перед тем, как вводить её в ёмкость с суслом или вином, предназначенным для обработки, с помощью специального устройства для дозирования бентонита в потоке («accord de collage») или производя тщательное перемешивание. Для оптимизации процесса регидратации рекомендуется использовать подогретую воду (50 °C).

▶ ДОЗИРОВКА

- Обработка сусла: 30 - 100 г/гл (3 - 10 г/дал)
- Обработка вина: 10 - 70 г/гл (1 - 7 г/дал)

Дозу для обработки определяют в зависимости от уровня нестабильности вина по результатам тестов / испытаний на стойкость к белковым помутнениям, проведённых в лабораторных условиях.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- По 1 кг, 5 кг, 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре от 5 - 25 °C.

Не подлежит длительному хранению после вскрытия заводской упаковки.