IOC
Révélons votre différence

FICHA TÉCNICA

INOBENT™

CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

Bentonita sódico-cálcica activada, clarificante (silicatos de alúmina hidratados pertenecientes al grupo de la montmorillonita)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOBENT™ facilita la sedimentación de las lías al término de la fermentación alcohólica.

INOBENT ™ posee un débil poder desproteinizante y no quita los elementos necesarios para la segunda fermentación alcohólica. Por lo tanto, se puede asegurar una mejor persistencia de la espuma.

La finura de las partículas de montmorillonita de **INOBENT™** le otorga una capacidad óptima para hincharse en agua así como una gran capacidad para captar coloides.

INOBEN T™ mejora además la filtrabilidad de los vinos y la eficiencia de la estabilización por frío.

MODO DE EMPLEO

Verter **INOBEN T ™** en 10 veces su peso de agua manteniendo una fuerte agitación para evitar la formación de grumos. Dejar hidratar la suspensión durante 6 a 12 horas, realizando una agitación cada 6 horas. Agitar enérgicamente para obtener una preparación homogénea antes de la incorporación a la cuba gracias a un racor de encolado o efectuando un removido de homogeneización. Se recomienda el empleo de agua caliente (50 °C) para optimizar la rehidratación.

DOSIS DE EMPLEO

- De 20 g a 100 g/hL en mostos.
- De 10 g a 50 g/hL en vinos blancos.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg, 25 kg

Conservar en lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25° C.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación

VERSION 16.11.2023