

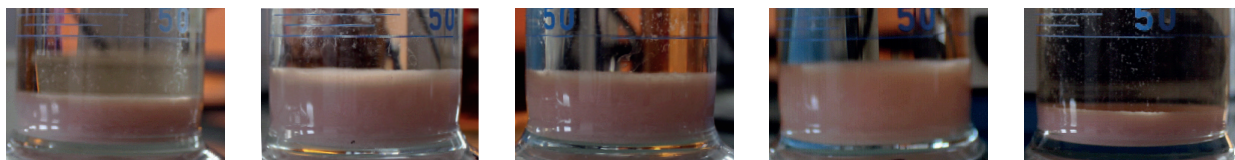
INOBENT NAT™

CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

INOBENT NAT™ est une bentonite sodique-calcique naturelle, non-activée et granulée, spécifiquement dédiée à la clarification des moûts et des vins. Sa forme granulée garantit une dispersion plus efficace que les bentonites sous forme poudre.

Cette bentonite fait partie des bentonites calco-sodiques montrant de très bonnes propriétés de floculation et de tassement. **INOBENT NAT™** permet 25 % de volume de sédiments en moins soit un plus grand volume de jus ou de vin obtenu au soutirage.



Comparaison du tassement de **INOBENT NAT™** avec d'autres bentonites du marché.

INOBENT NAT™

INOBENT NAT™ interagit avec les protéines et permet une excellente stabilisation colloïdale des vins blancs et rosés.

Bien que non-activée, **INOBENT NAT™** possède les mêmes caractéristiques que les bentonites activées, comme un relargage négligeable des métaux.

INOBENT NAT™ est non activée et donc autorisée selon le Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

MISE EN ŒUVRE

Verser **INOBENT NAT™** dans 10 fois son poids d'eau en maintenant une forte agitation pour éviter la formation de grumeaux. Laisser hydrater la bentonite 6 à 12 heures en pratiquant une agitation toutes les 6 h. Agiter énergiquement pour obtenir une préparation homogène avant incorporation dans la cuve grâce à un raccord de collage ou en effectuant un brassage d'homogénéisation.

L'emploi d'eau chaude (50 °C) est recommandé pour optimiser la réhydratation.

DOSE D'EMPLOI

- 20 à 100 g/hL sur moûts.
- 10 à 50 g/hL sur vins blancs et rosés.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sac de 25 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.

Une fois mise en suspension, la préparation s'utilise dans la journée.